Mehrzweck-Reiskocher Bedienungsanleitung D

Cuiseur de riz à usage multiple Mode d'emploi F

Multi-Use Rice Cooker Instructions for use E

Cuocitore di riso multifunzionale Instruzioni per l'uso I

Rijstkoker voor veelzijdig gebruik Gebruiksaanwijzing NL

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter auch folgende:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Reiskochers die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

2. Heisse Oberflächen nicht berühren! Verwenden Sie die vorgesehenen Griffe und Knöpfe.

3. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Netzkabel, Stecker und die einzelnen Teile des Reiskochers auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

4. Eine Verwendung des Wasserkochers durch oder in der Nähe von Kindern ist stets zu beaufsichtigen.

5. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht mehr richtig arbeitet, fallen gelassen oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst, um das Gerät zu prüfen, reparieren und richtig einstellen zu lassen.

6. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen und Verletzungen führen und ist daher verboten.

7. Gerät nicht im Freien benutzen!

8. Stellen Sie das Gerät weder auf oder neben einen heissen Gas- bzw. Elektrobrenner noch in den aufgeheizten Ofen oder in die Mikrowelle!

9. Ziehen Sie den Stecker des Reiskochers, wenn Sie diesen nicht mehr verwenden oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile desselben entfernen oder befestigen beziehungsweise das Gerät reinigen.

10. Stecken Sie das Netzkabel immer zuerst in das Gerät und dann in die Steckdose. Wollen Sie die Stromzufuhr unterbrechen, so stellen Sie zunächst alle Schalter auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker. Ziehen Sie immer am Stecker, nie am Kabel!

11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsplatte beziehungsweise auf eine heisse Fläche hängen. Das gilt auch für den Ofen.

12. Vorsicht, wenn Sie das Gerät mit heissem Wasser oder anderen heissen Flüssigkeiten darin bewegen!

13. Verwenden Sie den Reiskocher nur für die vorgesehenen Zwecke.

14. Zum Schutz vor Stromschlägen darf nur im inneren Kocher gekocht werden.

15. Zum Schutz vor Stromschlägen nur ordnungsgemäss geerdete Steckdosen verwenden!

BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF!

NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

VORSICHT: Die nicht vorschriftsmässige Verwendung des geerdeten Netzkabels birgt die Gefahr eines Stromschlags. Versuchen Sie nicht, dieses Sicherheitsmerkmal durch eine Modifikation des Steckers zu deaktivieren.

Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um die Gefahr, sich in einem langen Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern, zu minimieren. Verwenden Sie bei Bedarf ein dreipoliges Verlängerungskabel mit einem geerdeten Netzstecker. Dabei ist zu beachten:

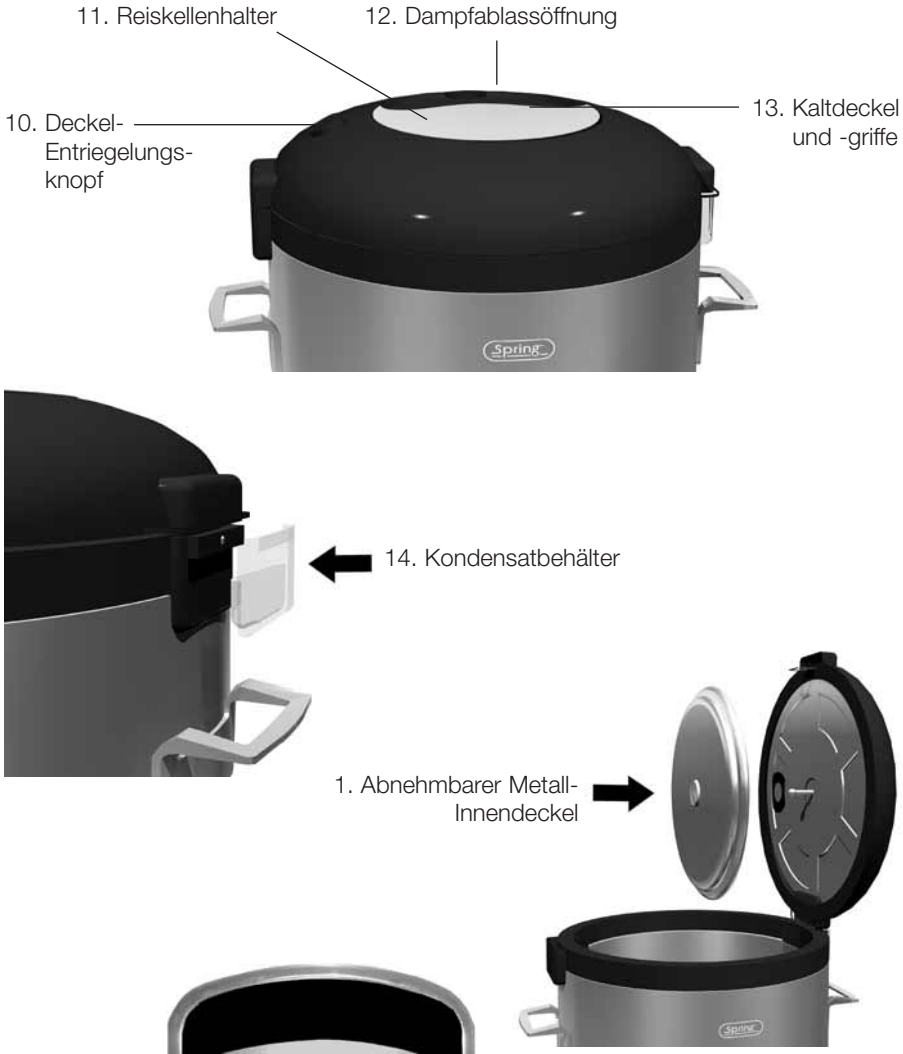
1. Bei der Platzierung des Verlängerungskabels ist darauf zu achten, dass dieses nicht über die Tischkante oder Arbeitsfläche hängt, wo es von Kindern heruntergezogen werden könnte oder eine Stolperfalle darstellen könnte.
2. Die Nennleistung des Verlängerungskabels muss mindestens der Nennleistung des Geräts entsprechen. Diese ist an der Unterseite des Geräts angegeben.

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Die Teile und Bedienelemente Ihres Reiskochers	2–3
Einführung. Vor dem ersten Gebrauch, wichtige Sicherheitshinweise	4
Die Bedienung Ihres Reiskochers	5–6
Die Zubereitung von weissem Reis, Naturreis und Schnellkochreis	6–7
Wichtige Hinweise. Die Zubereitung von Suppe. Dampfgaren	7–11
Dämpftabelle, Zubereitungstabelle für Bohnen und Getreide	12–13
Pflege und Wartung	14
Garantiebedingungen	14–15
Rezepte	16–20

D

Die Teile und Bedienelemente Ihres Reiskochers



5. Digitalschaltfläche

D

Ihr neuer Mehrzweck-Reiskocher von Spring

Spring bietet Ihnen einen neuartigen Mehrzweck-Reiskocher, bei dem Sie die Temperatur noch während des Kochens verändern/regulieren können und somit immer ein perfektes Ergebnis erzielen. Aber nicht nur perfekten Reis können Sie mit Ihrem neuen Reiskocher zubereiten; auch trockene Bohnen und Getreide lassen sich damit kochen. Probieren Sie doch einfach mal die köstlichen Rezepte am Ende dieser Broschüre; Sie finden dort sogar ein Rezept für Reispudding. Mit Hilfe des Dämpfeinsatzes können Sie auch Gemüse dämpfen oder eine vollständige Mahlzeit zubereiten. Möchten Sie nach Ihrer Rückkehr von der Arbeit sofort fertigen Reis oder Gemüsesuppe geniessen, so ist dies dank der eingebauten Zeitschaltuhr (Timer) ebenfalls möglich.

Vor dem ersten Gebrauch:

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und verwahren Sie die Gebrauchsanleitung.
2. Lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durch und verwahren Sie diese. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
3. Zur Entfernung von Verpackungsstaub waschen Sie den inneren Kocher, die Reiskelle, den Dämpfeinsatz und den Messbecher mit warmem Spülwasser ab. Tauchen Sie das äussere Gehäuse des Reiskochers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie die Aussenfläche des Reiskochers mit einem sauberen feuchten Lappen ab und lassen Sie dieses gründlich trocknen. Verwenden Sie keine starken Reiniger oder Scheuermittel.

VORSICHT: Reiskocher, Netzkabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

Weitere Sicherheitshinweise:

Öffnen Sie den Reiskocher immer mit dem Deckel von Ihrem Gesicht weg gerichtet, um sich nicht an den aufsteigenden Dämpfen zu verbrennen. Auch der innere Kocher ist mit Vorsicht zu behandeln. Kratzer oder Beulen am inneren Kocher können sich auf die Leistung des Reiskochers auswirken, da der Boden des inneren Kochers vollständig mit der Mitte des Gehäusebodens verbunden sein muss. Dort befindet sich der Wärmesensor, der die Wärmeregelung aktiviert und kontrolliert. Aus diesem Grund muss vor dem Gebrauch des Gerätes auch überprüft werden, dass die Aussenseite des inneren Kochers sauber und trocken ist. Vergewissern Sie sich daher, dass der Wärmesensor in der Mitte des Gehäusebodens sauber, trocken und kühl ist.

Die Bedienung Ihres Reiskochers:

Vorbereitung

Verwenden Sie zum Abmessen der jeweiligen Reismenge den Messbecher. Beachten Sie vor dem Reiskochen die Packungshinweise zum Waschen des Reises. Gewürzter und angereicherter Reis darf nicht gewaschen werden; dies gilt auch für anderen Reis, wenn dies auf der Packung ausdrücklich untersagt wird.

Reis niemals im inneren Kocher waschen, dadurch könnte die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.

Die Dosierung von Reis und Wasser ist ganz einfach:

Hier ein Beispiel: Für die Zubereitung von 2 Tassen Reis füllen Sie den mitgelieferten Kunststoffmessbecher zweimal ganz voll und geben den Reis in den Innenkocher. Füllen Sie den inneren Kocher danach bis zu der Anzeige für 2 Tassen an der Innenseite des Kochers mit kaltem Wasser. Für die Zubereitung von 4 Tassen Reis geben Sie vier volle Messbecher in den Kocher und füllen diesen dann bis zu der Markierung für 4 Tassen mit Wasser.

Bitte beachten: Die genannten Mischverhältnisse sind nur eine Empfehlung. Für unterschiedliche Arten von Reis gilt auch ein unterschiedliches Reis zu Wasser-Verhältnis. Wir empfehlen Ihnen daher, das Mischverhältnis an Ihren eigenen Geschmack und Ihre Wünsche anzupassen. Wischen Sie die äussere Oberfläche des inneren Kochers (2) trocken, bevor Sie diesen in das Gehäuse (3) stellen. Ist der innere Kocher noch feucht, kann das Gerät beschädigt werden. Stellen Sie den inneren Kocher (2) in das Gehäuse (3). Schliessen Sie den Deckel bis dieser hörbar einrastet. Wählen Sie die entsprechende Menüeinstellung (MENU). Drücken Sie den Schalter auf ON oder wählen Sie die erforderliche Kochzeit (Einstellung Dampfgaren oder Einstellung Suppe). Stecken Sie das Kabel in eine 230V/50Hz-Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das andere Ende des Kabels fest in der Kabelöffnung auf der Rückseite des Reiskochers steckt.

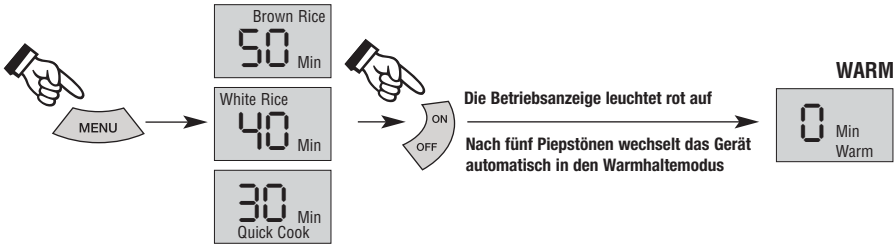
D

Betriebsanleitung:

Drücken Sie die MENU-Taste, um durch die einzelnen Funktionen zu blättern. Mit jedem Drücken dieser Taste erscheint eine andere Einstellung auf dem Display. Sobald die von Ihnen gewünschte Einstellung erscheint, füllen Sie den inneren Kocher wie vorstehend beschrieben und drücken Sie die ON-Taste. Der Kochvorgang beginnt und der Timer zählt rückwärts auf 0. Dann ist der Kochvorgang abgeschlossen. Sein Ende wird durch fünf Piepstöne angezeigt. Das Gerät schaltet automatisch auf WARMHALTEN und der Timer beginnt zu zählen, wie lange das Gericht warm gehalten wurde. Sobald Sie den Inhalt servieren wollen, drücken Sie die ON/OFF-Taste und der Warmhaltevorgang wird beendet. Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet der Hintergrund des Displays blau.

Standardmässig blinkt die Anzeige WHITE RICE (weisser Reis) in der oberen linken Ecke, darunter erscheint die Zeitanzeige 40 Minuten. Weisser Reis 40 Min.

Die Programmierung der drei Reiszubereitungsmodi:



Die Zubereitung von weissem Reis:

Das Gerät ist werkseitig auf weissen Reis / 40 Minuten eingestellt. Nach dem Drücken der ON-Taste hören die Anzeige «weisser Reis» und das rote Licht (in der Betriebsanzeige) auf zu blinken, dafür blinkt nun das kleine Kochtopf-Symbol. Dies bedeutet, dass der Kochvorgang begonnen hat. Der Timer zählt nun zurück, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist und auf der Timeranzeige 0 erscheint. Das Ende des Kochvorgangs wird durch 5 Piepstöne angezeigt. Das Gerät schaltet jetzt in den WARMHALTEN-Modus und hält den Reis solange warm, bis Sie den Vorgang unterbrechen. Auf dem Display erscheint nun eine Minutenanzeige, von der Sie ablesen können, wie lange der Reis bereits warm gehalten wurde.

Hinweis: Durch ein zweites Drücken der ON/OFF-Taste wird der Kocher abgeschaltet, der Kochvorgang wird beendet und das Gerät wechselt wieder in die Standardeinstellung zurück. Wollen Sie den Vorgang fortsetzen, so wählen Sie erneut die gewünschte Einstellung und Zeitdauer und drücken Sie die ON/OFF-Taste um den Kochvorgang fortzusetzen.

Die Zubereitung von Naturreis:

Drücken Sie die MENU-Taste bis die Anzeige Naturreis / 50 Minuten erscheint. Drücken Sie nun die ON-Taste. Die Anzeige «Naturreis» und das rote Licht (in der Betriebsanzeige) hören auf zu blinken, dafür blinkt nun das kleine Kochtopf-Symbol. Dies bedeutet, dass der Kochvorgang begonnen hat. Der Timer zählt nun zurück, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist und auf der Timeranzeige 0 erscheint. Das Ende des Kochvorgangs wird durch 5 Piepstöne angezeigt. Das Gerät schaltet jetzt in den WARMHALTEN-Modus und hält den Reis solange warm, bis Sie den Vorgang unterbre-

chen. Auf dem Display erscheint nun eine Minutenanzeige, von der Sie ablesen können, wie lange der Reis bereits warm gehalten wurde.

Hinweis: Durch ein zweites Drücken der ON/OFF-Taste wird der Kochvorgang beendet.

Die Zubereitung von Schnellkochreis:

Verwenden Sie diese Einstellung für die Zubereitung von Jasminreis, Sushi-Reis, Basmati, Texmati, wildem Reis und andere Reismischungen. Befolgen Sie bei der Zubereitung von Sushi-Reis die Packungsangabe zum Einweichen des Reises vor dem Kochen.

Drücken Sie die MENU-Taste bis die Anzeige Schnellkochreis / 30 Minuten erscheint. Drücken Sie nun die ON-Taste. Die Anzeige «Expressreis» und das rote Licht (in der Betriebsanzeige) hören auf zu blinken, dafür blinkt nun das kleine Kochtopf-Symbol. Dies bedeutet, dass der Kochvorgang begonnen hat. Der Timer zählt nun zurück, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist und auf der Timeranzeige 0 erscheint. Das Ende des Kochvorgangs wird durch 5 Piepstöne angezeigt. Das Gerät schaltet jetzt in den WARMHALTEN-Modus und hält den Reis solange warm, bis Sie den Vorgang unterbrechen. Auf dem Display erscheint nun eine Minutenanzeige, von der Sie ablesen können, wie lange der Reis bereits warm gehalten wurde.

Hinweis: Durch ein zweites Drücken der ON/OFF-Taste wird der Kochvorgang beendet.

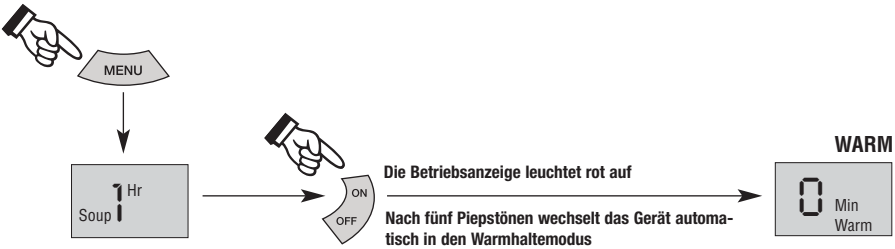
Wichtiger Hinweis:

Ihr Spring-Reiskocher erkennt automatisch, ob nach Ablauf der eingestellten Kochzeit noch Wasser im Kocher ist. Aus diesem Grund kann es vorkommen, dass der Countdown bei 1 Minute stoppt und einige Minuten unterbrochen wird. Das Gerät wurde speziell so konzipiert. Die Kochdauer wird automatisch von dem Computer angepasst. Ist der Reis noch zu nass oder ist die Leistung zu niedrig, dann stoppt die Timeranzeige bei einer Minute, bis der Sensor feststellt, dass der Reis perfekt gegart ist.

Hinweis zur Reiskonsistenz:

Bevorzugen Sie etwas körnigeren Reis, dann verwenden Sie einfach etwas weniger Wasser; wünschen Sie lieber etwas weicheren Reis, so geben Sie etwas mehr Wasser hinzu.

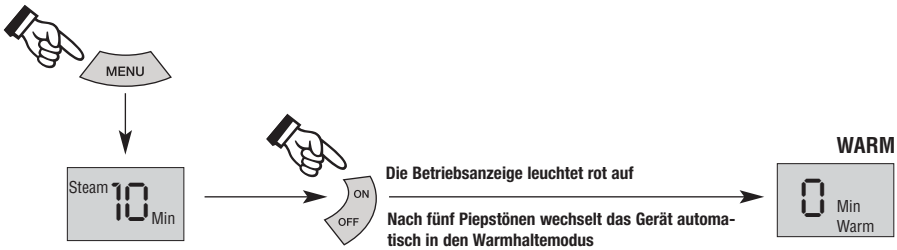
Die Zubereitung von Suppe:



Geben Sie die Zutaten für die Suppe in den inneren Kocher. Füllen Sie den Kocher dabei höchstens bis zu der MAX.-Anzeige an der Innenseite. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die Anzeige «Suppe / 1 Std.» aufblinkt. Die werksseitige Einstellung für die Zubereitung von Suppe beträgt 1 Stunde. Allerdings kann die Kochdauer von 1 bis zu 4 Stunden angepasst werden. Zur Verlängerung der Kochdauer drücken Sie mehrmals die Taste COOKING TIME (Kochdauer), bis die gewünschte Zeitdauer angezeigt wird. Drücken Sie die ON-Taste, um den Kochvorgang zu beginnen. Die Anzeige «Suppe» und das rote Licht (in der Betriebsanzeige) hören auf zu blinken, dafür blinkt nun das kleine Kochtopf-Symbol. Dies bedeutet, dass der Kochvorgang begonnen hat. Wurde der Timer auf 30 Minuten oder 1 Stunde eingestellt, so wird der Countdown nach einer Minute angezeigt. Wurde eine Zeit zwischen 1 Stunde 30 Minuten und 4 Stunden gewählt, so beginnt der Timer zwar rückwärts zu zählen, allerdings bleibt die Anzeige auf dem Display in den ersten 30 Minuten stehen; erst dann ändert sich die Display-Anzeige. Dieser Countdown und die darauf folgende Änderung der Display-Anzeige wiederholen sich in 30 Minuten-Schritten bis die Einstellung 1 Stunde erreicht ist. Ab diesem Moment erfolgt die Anzeige des Countdowns in Minuten, bis der Wert 0 erreicht ist. Das Ende des Kochvorgangs wird durch 5 Piepstöne angezeigt. Das Gerät schaltet jetzt in den WARMHALTEN-Modus und hält die Suppe solange warm, bis Sie diese servieren.

Sollten Sie eine Zutat vergessen haben, so können Sie diese auch noch hinzugeben, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist, indem Sie einfach den Deckel anheben und die weiteren Zutaten unterrühren. Dies ist jederzeit möglich, ohne dass der Betrieb dadurch beeinflusst würde. Denken Sie daran, die Zutaten rasch hinzuzufügen und den Deckel gleich wieder zu schliessen. Dieser muss hörbar einrasten – das Zeichen dafür, dass der Deckel fest verschlossen ist.

Dampfgaren:



Verwenden Sie zum Dämpfen von Gemüse, Klössen und anderen Speisen im Reiskocher den mitgelieferten Dämpfeinsatz. Geben Sie die vorgeschriebene Menge Wasser in den inneren Kocher. Der innere Kocher sollte in Abhängigkeit davon gefüllt werden, wie lange Sie die Dämpffunktion nutzen wollen. Wollen Sie die Speisen nur kurz dämpfen, dann verwenden Sie weniger Wasser (mindestens jedoch 1 Tasse/250 ml). Haben Sie eine längere Dämpfzeit gewählt, verwenden Sie mehr Wasser (maximal jedoch 4 Tassen). Bereiten Sie die zu dämpfenden Nahrungsmittel vor und geben Sie diese in den Dämpfeinsatz. Je grösser das Füllgut, desto länger muss es gedämpft werden. Die Übersicht auf Seite 11 soll Ihnen zur Orientierung dienen. Die Standardeinstellung beträgt 10 Minuten, wobei die Kochdauer auch auf eine Zeit zwischen 6 Minuten und 1 Stunde eingestellt werden kann. Drücken Sie dazu mehrmals die Taste COOKING TIME (Kochdauer), bis die gewünschte Kochdauer angezeigt wird. (Da die Anzeige standardmässig auf 10 Minuten eingestellt ist, müssen Sie diese für eine kürzere Dauer von 6 oder 8 Minuten erst einmal bis zur Einstellung 1 Stunde durchlaufen lassen. Drücken Sie nun die ON-Taste, um mit dem Kochvorgang zu beginnen.
Die Anzeige «Dampfgaren» und das rote Licht (in der Betriebsanzeige) hören auf zu blinken, dafür blinkt nun das kleine Kochtopf-Symbol. Dies bedeutet, dass der Kochvorgang begonnen hat. Der Timer zählt nun zurück, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist und auf der Timeranzeige 0 erscheint. Das Ende des Kochvorgangs wird durch 5 Piepstöne angezeigt. Das Gerät schaltet jetzt in den WARMHALTEN-Modus und hält die Speisen solange warm, bis Sie diese servieren.

D

Wichtiger Hinweis:

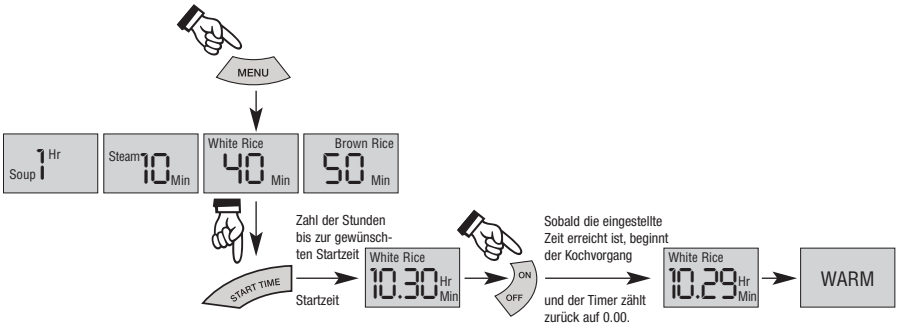
Denken Sie daran, dass das Füllgut auch im Warmhalte-Modus weitergart, da das kochende Wasser solange Dampf erzeugt, bis seine Temperatur unter den Siedepunkt sinkt. Nehmen Sie das Füllgut daher aus dem Kocher, sobald die fünf Piepstöne ertönen und das Gerät in den Warmhaltemodus wechselt; andernfalls verkocht es.

Die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen:

Sie können mit Ihrem Reiskocher zwei verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten. Beispielsweise können Sie im unteren Bereich des inneren Kochers Reis zubereiten und darüber im Dämpfeinsatz Fisch, Fleisch oder Gemüse garen. Verwenden Sie zum Reiskochen die reguläre Wassermenge. Allerdings müssen bei einigen Gemüsesorten wie Brokkoli, Rosenkohl oder Kartoffeln weitere 2 Tassen/500 ml Wasser hinzu gegeben werden. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie zwei Rezepte wählen, deren Zubereitungszeit ungefähr gleich ist.

Achtung! Die Kochzeiten der beschriebenen Funktionen sind nur Richtwerte und sind von der jeweiligen Füllgutmenge und von Ihrem persönlichen Geschmack abhängig.

Einstellung der Start-Zeit (Timer):



Es ist möglich, den Reiskocher so zu programmieren, dass er sich zu einem späteren Zeitpunkt automatisch einschaltet. Die STARTZEIT (Timer) kann dabei in 30 Minuten-Intervallen von 30 Minuten bis zu 12 Stunden eingestellt werden.

Für die Verwendung dieser Funktion geben Sie zunächst das Füllgut in den inneren Kocher. Wählen Sie nun durch Drücken der MENU-Taste die gewünschte Funktion. Dann programmieren Sie, wann der Kochvorgang beginnen soll. Dazu geben Sie die Zeitdauer bis zur gewünschten Startzeit an. Ist es beispielsweise 8 Uhr morgens und Sie möchten mit dem Kochen um 18.30 Uhr beginnen, dann wählen Sie zunächst die gewünschte MENÜ-Einstellung (z.B. weisser Reis) und drücken dann die STARTZEIT-

Taste, bis auf der Anzeige 10.30 Std. erscheint. Drücken Sie nun die ON-Taste. Auf dem Display blinken die Anzeige weisser Reis und die Zeitdauer 10.30 Std. auf. Der Timer ist nun eingestellt und beginnt rückwärts zu zählen. Sobald die Timeranzeige auf 0 springt, hört die Anzeige „weisser Reis“ auf zu blinken, das kleine Kochtopf-Symbol blinkt auf und der Kochvorgang beginnt. Auf dem Display erscheint jetzt die verbleibende Kochdauer. Wurde der Timer auf 30 Minuten oder 1 Stunde eingestellt, so wird der Countdown nach einer Minute angezeigt. Wurde eine Zeit zwischen 1 Stunde 30 Minuten und 4 Stunden gewählt, so beginnt der Timer zwar rückwärts zu zählen, allerdings bleibt die Anzeige auf dem Display in den ersten 30 Minuten stehen; erst dann ändert sich die Display-Anzeige. Dieser Countdown und die darauf folgende Änderung der Display-Anzeige wiederholen sich in 30 Minuten-Schritten bis die Einstellung 1 Stunde erreicht ist. Ab diesem Moment erfolgt die Anzeige des Countdowns in Minuten, bis der Wert 0 erreicht ist. Das Ende des Kochvorgangs wird durch 5 Piepstöne angezeigt. Das Gerät schaltet jetzt in den WARMHALTEN-Modus und hält das Füllgut solange warm, bis Sie dieses servieren.

Zubereitungstabelle für Hülsenfrüchte (Bohnen) und Getreide

Getrocknete Bohnen müssen vor dem Kochen eingeweicht werden. Sie können über Nacht eingeweicht werden (kalte Einweichmethode) oder gemäss Packungsangabe (warme Einweichmethode), was etwa 1 Stunde dauert. Die angegebenen Kochzeiten gelten für eingeweichte Bohnen.

Hülsenfrucht /Getreidesorte	Menge	Wasser	Einstellung	Kochdauer
Gerste	1 Tasse	1,5 Tassen	SOUP	1 Stunde
Kichererbsen	1 Pfund	1,5 Tassen	SOUP	1 Stunde
Gartenbohnen	1 Pfund	1,5 Tassen	SOUP	1 Stunde
Kidney-Bohnen	1 Pfund	1,5 Tassen	SOUP	1 Stunde
Weisse Bohnen	1 Pfund	1,5 Tassen	SOUP	1 Stunde

Hinweis zur Konsistenz:

Nach einer Kochzeit von 1 Stunde sind die Bohnen bissfest. Wünschen Sie Bohnen besonders weich und cremig, dann geben Sie eine halbe Tasse mehr Wasser hinzu und kochen Sie die Bohnen 1,5 Stunden.

Dämpftabelle für frisches Gemüse

Die angegebenen Dämpfzeiten sind Richtwerte. Ihre persönlichen Vorlieben sowie die tatsächliche Grösse des Gemüses können die Dämpfzeit beeinflussen. Wählen Sie bei der erstmaligen Zubereitung der einzelnen Gemüsesorten zunächst die in Klammern angegebene kürzere Zeitdauer, um zu sehen, ob diese Ihrem Geschmack entspricht. Ist mehr Zeit erforderlich, dann verändern Sie die Einstellung und kochen Sie das Füllgut etwas länger. Machen Sie sich am Rand einen entsprechenden Vermerk, damit das Gemüse beim nächsten Dämpfen perfekt wird.

Gemüsesorte	Menge	Wasser	Einstellung	Kochdauer
Spargel	0,75 Pfund bleistift-dünne Stangen	1,5 Tassen	Dampfgaren	12–14 Minuten
Brokkoli	12 Unzen (Röschen mit 5cm Ø, Stiele 5 cm Ø)	1,5 Tassen	Dampfgaren	14–16 Minuten
Kohl	Die Hälfte eines 2 Pfund schweren Kopfes (geviertelt)	2 Tassen	Dampfgaren	14–16 Minuten
Karotten (ganze Babykarotten)	6 Unzen	1,5 Tassen	Dampfgaren	14–16 Minuten
Karotten	3 mittelgrosse (1,25 cm dicke Scheiben)	3 Tassen	Dampfgaren	14–16 Minuten
Blumenkohl	1 Pfund (Röschen mit 7,5 cm Ø)	2 Tassen	Dampfgaren	18–20 Minuten
Grüne Bohnen,ganz:	0,5 Pfund geputzt	1,5 Tassen	Dampfgaren	12–14 Minuten
Kartoffeln:				
Speisekartoffeln	4 (à 5 – 6 Unzen)	3 Tassen	Dampfgaren	40 Minuten
Rote Kartoffeln	6 (à 4 Unzen)	3Tassen	Dampfgaren	30–35 Minuten
Süsskartoffeln	3 (à 8 – 10 Unzen) längsseitig halbiert	3 Tassen	Dampfgaren	24–26 Minuten
Spinat	0,5 Pfund Blätter und Stängel	1,5 Tassen	Dampfgaren	10–12 Minuten

Reinigung und Pflege:

Reinigen Sie den Reiskocher und das verwendete Zubehör nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker. Reinigen Sie den Reiskocher NIEMALS, solange dieser noch eingesteckt ist. Verwenden Sie keine starken Reiniger oder Scheuermittel. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser. Nehmen Sie den herausnehmbaren inneren Kocher und den Dämpfeinsatz (falls verwendet) aus dem Gehäuse. Waschen Sie diese Teile zusammen mit der Reiskelle und dem Messbecher in warmem Spülwasser ab, da dieses Produkt nicht spülmaschinengeeignet ist. Benutzen Sie für den inneren Kocher keine Reinigungsschwämme, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen. Sollten aus irgendeinem Grund Speisereste am Boden des inneren Kochers eingebrannt sein, so füllen Sie diesen mit heissem Spülwasser und lassen die Reste einweichen. Nach dem Einweichen sollten sich die Speisereste entfernen lassen. Nach jedem Gebrauch lagern sich an der Unterseite der Innendeckels Rückstände ab. Entfernen Sie den Innendeckel, indem Sie diesen zu sich heranziehen, bis er sich von dem Stift in der Mitte des Aussendeckels löst. Reinigen Sie den Deckel in warmem Spülwasser und achten Sie darauf, den Silikonring in der Mitte des Deckels nicht zu lösen. Gründlich abtrocknen. Wischen Sie den Deckel und den grossen Silikonring mit einem warmen, feuchten Lappen ab (ohne den Silikonring zu verschieben/). Legen Sie dann den Innendeckel mit der Öffnung in der Deckelmitte auf den Stift in der Mitte des Aussendeckels und drücken Sie darauf, bis er wieder an die vorgesehene Stelle rutscht. Vergewissern Sie sich, dass das grössere Silikonstück fest zwischen Innendeckel und Aussendeckel eingefügt ist.

Spring Elektrogeräte:

Haushalt: 24 Monate Garantie, Gastronomie: 12 Monate Garantie

Die Spring Switzerland GmbH gewährt Ihnen ab dem Datum des originalen Kaufbelegs eine einjährige, beschränkte Garantie für sämtliche Mängel, die auf eine fehlerhafte Verarbeitung oder die Verwendung mangelhafter Materialien bei seinen kleinen Küchengeräten zurückzuführen sind. Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die auf Fahrlässigkeit, Missbrauch oder einen unsachgemässen Gebrauch des Produkts zurückzuführen sind, einschliesslich einer gewerblichen oder sonstigen Nutzung, für die das Gerät nicht konzipiert oder vorgesehen ist. Sollten Sie Fragen zum sachgemässen Gebrauch haben, so vergleichen Sie dazu bitte den vorstehenden Abschnitt «Pflege

und Wartung». Diese Garantie gilt auch nicht für Einzelteile, die durch den üblichen Verschleiss oder unabsichtlich beschädigt wurden, wie zum Beispiel Glasteile, Behälter, Klingen, Rührwerke oder Filter. Die Spring Switzerland GmbH verneint ausdrücklich jede Haftung für Folgeschäden aufgrund von unabsichtlichen Schäden, die durch die Nutzung seiner Produkte entstanden sind.

Muss Ihr Produkt gewartet werden oder benötigen Sie andere Hilfe, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung unter **++41 71 973 76 34.**

Schweiz und Rest der Welt:
Spring Switzerland GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 76 00
Fax +41 71 973 76 29

Europa:
Spring Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel +49 7622 674 51 30
Fax +49 7622 619 00

SCHWARZE BOHNEN:
Lieferant fettfreier, hochwertiger Proteine und Cholesterin senkender Ballaststoffe.

1 Pfund getrocknete schwarze Bohnen
7 Tassen Brühe oder Wasser
1 Lorbeerblatt
1 grosse Zwiebel in Scheiben
Salz zum Abschmecken
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 Teelöffel Senfpulver
2 grosse scharfe grüne Chilischoten, beispielsweise Jalapeños oder Serranos, entkernt und zerhackt.
2 Esslöffel Olivenöl Extra Vergine.
1 Tasse trockener Sherry oder trockener Weisswein (kein Kochsherry)
1 Tasse gehackte Koriander- oder Petersilienblätter

Die Bohnen in eine grosse Schüssel geben und mindestens 5 cm hoch mit Wasser bedecken. Über Nacht stehen lassen. Einweichwasser vor dem Kochen abgiessen. Alternativ können Sie die warme Einweichmethode gemäss Packungsangabe wählen, wenn Sie diese bevorzugen oder keine Zeit haben, die Bohnen über Nacht einzuweichen. Die getrockneten Bohnen mit den restlichen Zutaten in den inneren Kocher geben. Gut umrühren und Deckel schliessen. Einstellung SOUP (Suppe) wählen und 4 Stunden lang kochen. Lorbeerblatt herausnehmen. Feste Bestandteile in einer Küchenmaschine pürieren und bei Bedarf Flüssigkeit hinzugeben. Gegebenenfalls muss die Menge in zwei Durchgängen püriert werden. Die pürierten Bohnen und die Flüssigkeit wieder in den inneren Kochtopf füllen und auf WARMHALTEN stellen oder sofort mit einem Klacks sauerer Sahne und gehacktem Koriander (je nach Gusto) servieren.

Ergibt etwa 10 Tassen.

Linsensuppe

LINSEN:
Eine Tasse gekochte Linsen hat nur 230 Kalorien.

1 Pfund getrocknete Linsen
6 Tassen Brühe oder Wasser
1 Lorbeerblatt
3 grosse Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
2 Stängel Sellerie, gehackt
1 grosse Zwiebel, gehackt
2 Tassen pürierte Tomaten, frisch oder aus der Dose
2 Esslöffel Olivenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Rotweinessig, Apfelessig oder Balsamicoessig, optional

Linsen verlesen, um Steine, Erde und andere Fremdkörper zu entfernen. Abspülen und die Linsen zusammen mit allen weiteren Zutaten (ausgenommen der Essig) in den inneren Kocher geben. Gut umrühren. Deckel schliessen. Einstellung SOUP (Suppe) wählen und 1 Stunde lang kochen. Lorbeerblatt herausnehmen und servieren. Ist die Suppe zu dickflüssig, kochendes Wasser hinzugeben und gut umrühren.

Ergibt etwa 10 Tassen.

GERSTE:
Förderung des Wohlbefindens im Magen/Darmtrakt.

0,75 Tassen Perlgraupen
8 Tassen Gemüsefond
2 Esslöffel Olivenöl Extra Vergine
1,5 Tassen gehackte Zwiebeln
1 Tasse gehackte Möhren
0,5 Tassen gehackter Sellerie
1 Tasse Champignons in dünnen Scheiben
Salz zum Abschmecken
2 Esslöffel gehackte Petersilie

Alle Zutaten in den inneren Kocher füllen. Gut umrühren und den Deckel verschliessen. Einstellung SOUP (Suppe) wählen und 1 Stunde lang kochen. Servieren. Reste kalt stellen oder einfrieren. Die Suppe dickt ein, wenn sie eine Weile steht. Je nach Bedarf mit Brühe oder Wasser verdünnen.

Ergibt etwa 10 Tassen.

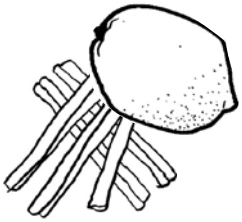
Brotaufstrich aus weissen Bohnen

WEISSE BOHNEN:
Eine hochwertige und Cholesterin senkende Balaststoffquelle.

2 Tassen getrocknete weisse Bohnen
2 Tassen Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Teelöffel getrocknetes Basilikum oder Pesto
2 Teelöffel frisch gepresster Limettensaft
1 Knoblauchzehe, grob gehackt
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel frisch geriebener Parmesankäse
3 Esslöffel Olivenöl Extra Vergine
1 Vollkornbaguette in Scheiben, getoastet

Die Bohnen in eine grosse Schüssel geben und mindestens 5 cm hoch mit Wasser bedecken. Über Nacht stehen lassen. Einweichwasser vor dem Kochen abgiessen. Alternativ können Sie die warme Einweichmethode gemäss Packungsangabe wählen, wenn Sie diese bevorzugen oder keine Zeit haben, die Bohnen über Nacht einzuweichen. Die getrockneten Bohnen mit den restlichen Zutaten in den inneren Kocher geben. Gut umrühren und Deckel schliessen. Einstellung SOUP (Suppe) wählen und 1,5 Stunden lang kochen. Gekochte Bohnen und Kochwasser in die Küchenmaschine geben. Restliche Zutaten mit Ausnahme des Baguettes hinzugeben und cremig pürieren. Ist die Masse zu dick oder nicht cremig genug etwas mehr Wasser oder Brühe hinzugeben und nochmals pürieren. Aufstrich mit getoasteten Baguettescheiben servieren.

Ergibt 3 Tassen.



FETTARME MILCH:
Reich an Vitamin A und D, zur Stärkung des Immunsystems. Calcium zur Stärkung des Knochenbaus.

2,5 Tassen entrahmte Milch (1%)
1 Tasse Jasminreis oder brauner Basmatireis
1 Teelöffel Zitronenschale
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1/8 Teelöffel gemahlener Muskat oder Zimt
1/2 Tasse Honig
1 Dose (12 Unzen) Kondensmilch
1/2 Tasse ungesüsste Kokosraspel

Alle Zutaten in den inneren Kocher geben. Gut umrühren. Deckel schliessen. Einstellung «weisser Reis» wählen und kochen. ON/OFF-Taste drücken, sobald die Restdauer noch 1 Minute beträgt.* Reispudding in Servierschälchen füllen und kalt stellen. Mit Fruchtsosse (s. unten) servieren.

Fruchtsosse
2 Pfirsiche, geschält und in Scheiben geschnitten
1 Tasse frisch gepresster Orangensaft
2 Esslöffel Honig

Zutaten in eine Schüssel geben und bis zum Servieren kalt stellen. Mit dem gekühlten Reispudding servieren.

* Der Kochvorgang muss unterbrochen werden, sobald der Timer eine Restzeit von 1 Minute anzeigt. Der Sensor verhindert das Herunterzählen auf 0, da sich immer noch Flüssigkeit im Topf befindet. Wird der Kochvorgang nicht unterbrochen, brennt der Pudding eventuell an.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Toute utilisation d'appareils électrique oblige à respecter des mesures fondamentales de sécurité, notamment:

1. Lire attentivement toutes les instructions avant la mise en service.

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser anses et poignées.

3. Afin d'éviter l'électrocution ne pas immerger le cordon électrique, la fiche ou tout autre partie du cuiseur de riz dans de l'eau ou tout autre liquide.

4. Une surveillance aigue est recommandée lorsque cet appareil électrique est utilisé par ou à portée de main des enfants.

5. Ne jamais mettre en marche un appareil en disfonctionnement ou ayant un câble ou une prise endommagés, ni après une chute ou lorsqu'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Contactez le service clientèle ou le revendeur le plus proche pour examen, réparation et ajustement électrique ou mécanique.

6. L'utilisation de pièces non recommandées ou vendues par le fabriquant est interdite pour cause d'incendie, d'électrocution ou de blessures éventuelles.

7. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.

8. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un corps de chauffe électrique ou à gaz, ni dans un four chaud ou un four à micro-ondes.

9. Débrancher l'appareil de la prise électrique murale s'il n'est pas en service ainsi qu'avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'assembler les pièces ou avant de le démonter.

10. Insérer la fiche du cordon électrique dans l'appareil avant de le brancher à la prise murale. Pour débrancher, mettre tous les boutons de contrôle en position d'arrêt OFF, retirer la fiche électrique ensuite. Tenir la fiche, ne pas tirer sur le câble.

11. Ne pas laisser dépasser le câble du bord de table ou du plan de travail et ne pas le mettre au contact de surfaces chaudes, cuisinière incluse.

12. Déplacer l'appareil avec la plus grande prudence lorsqu'il contient de l'eau ou d'autres liquides chauds.

13. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles indiquées.

14. Pour éviter le risque d'électrocution n'utiliser que le récipient de cuisson amovible.

15. Brancher l'appareil dans une prise avec raccordement à la terre afin d'éviter l'électrocution.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR LA SÉCURITÉ

ATTENTION:

L'utilisation inappropriée du câble pour le raccord à la terre peut engendrer une électrocution. Consulter un électricien autorisé si nécessaire. Ne jamais tenter de contourner ces instructions de sécurité en modifiant la prise.

Un câble électrique court est livré avec l'appareil pour éviter de trébucher ou de s'encoubler. Une rallonge appropriée, munie de 3 fils et d'une prise adapté au raccord à la terre peut être utilisée avec les précautions nécessaires.

Si une rallonge est utilisée:

1. La rallonge ne doit pas dépasser le bord du plan de travail ou de la table, afin qu'elle ne soit pas à portée des enfants et qu'elle ne fasse trébucher personne.
2. Le voltage électrique de la rallonge doit correspondre au minimun du voltage de l'appareil ou plus élevé. Les données électriques sont indiquées sur le fond de l'appareil.

SOMMAIRE

	Page
Description des pièces	26–27
Introduction, Avant la première mise en service	28
Mesures de sécurité, Comment utiliser le cuiseur de riz	28–29
Mode d'emploi, Faire du riz blanc, riz brun, riz à cuisson rapide	30–31
Astuces importantes, Faire les potages, Cuisson à la vapeur	31–35
Tableau de cuisson à la vapeur, fèves et céréales	35–36
Entretien et nettoyage, garantie	36–37
Recettes	38–42

F

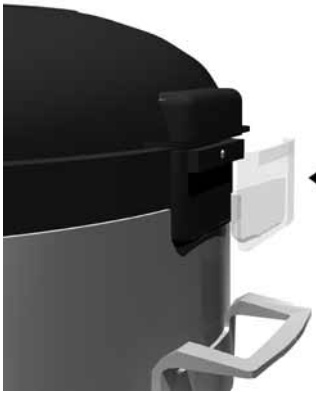
9. Panier à vapeur
1. Disque couvercle amovible en métal
2. Récipient de cuisson amovible
3. Boîtier
4. Panneau d'affichage digital
5. Panneau de contrôle digital
6. Cordon électrique détachable
7. Récipient pour mesure
8. Spatule
Spring
~3/4~
~1/2~
~1/4~

11. Porte-spatule

12. Bouche d'échappement à vapeur

10. Bouton d'ouverture du couvercle

13. Protection de la chaleur pour couvercle et anse



14. Collecteur de condensation

1. Disque couvercle amovible en métal

Touche de programmation de cuisson décalée

Touche pour garder au chaud

Touche de mise en marche/mise en arrêt

5. Panneau de contrôle digital

F

Faire connaissance avec votre nouveau cuiseur de riz à usage multiple de Spring

Spring présente un Cuiseur de riz à usage multiple doté d'un dispositif de modulation de température qui pendant le temps de cuisson garantit à chaque fois une cuisson parfaite du riz. Mis à part le riz, le cuiseur sert aussi à cuire les fèves et céréales. Voir les recettes incluses dans ce fascicule. Le panier à vapeur livré en accessoire permet la cuisson de légumes à la vapeur ou à combiner plusieurs mets pour un repas. Si vous souhaitez trouver votre potage cuit lorsque vous retournez chez vous, la programmation de cuisson décalée permet cette option.

Avant la première mise en service:

1. Déballer avec précaution et garder tous les documents.
2. Lire ce mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Conserver le document afin de s'y référer plus tard. Enlever tous les matériaux d'emballage.
3. Pour enlever la poussière de l'emballage, laver le récipient de cuisson amovible, la spatule, le panier à vapeur et le récipient à mesure du cuiseur de riz dans de l'eau savonneuse chaude. Ne pas immerger le boîtier du cuiseur de riz dans de l'eau ou tout autre liquide. Essuyer l'extérieur du cuiseur de riz avec une serviette humide. Laisser sécher complètement. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

ATTENTION: Ne pas immerger le cuiseur de riz, le cordon électrique ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

Autres consignes importantes:

Ouvrir l'appareil avec prudence. Pour éviter les brûlures par la vapeur ouvrir le couvercle dans le sens opposé de la personne ou du visage. Appliquer la même prudence pour manipuler le bol à riz. Eviter d'égratigner ou de cabosser le récipient de cuisson amovible. Ceci pourrait diminuer la qualité de sa performance. Le bon fonctionnement de la sonde qui gère la chaleur exige une adhérence parfaite du récipient de cuisson sur le disque central au fond de l'appareil (qui abrite la sonde). Pour la même raison il est indispensable de vérifier avant la mise en marche de l'appareil que le côté extérieur du récipient de cuisson amovible soit parfaitement propre et sec. La sonde de chaleur à l'intérieur au centre du boîtier doit elle aussi être propre, sèche et froide.

Comment utliliser votre cuiseur de riz:

Mise en place:

Utiliser la coupe à mesurer livrée avec l'appareil pour définir la quantité de riz. Avant de commencer la cuisson, lire les indications sur l'emballage du paquet de riz pour savoir s'il faut le rincer avant la cuisson. Ne pas rincer le riz épicé ou enrichi, ou si le texte sur l'emballage le déconseille.

Ne pas utiliser le récipient de cuisson amovible pour rincer le riz afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Il est simple de mesurer l'eau et le riz: Voici un exemple pour 470g (2 cups) de riz: Remplir deux fois la mesure en plastic et verser le riz dans le récipient de cuisson amovible. Ajouter l'eau froide selon les indications sur la parroie du récipient jusqu'au niveau 2 cups. Pour faire la double quantité verser 4 mesures de riz et ajouter l'eau jusqu'au niveau 4 etc.; Noter: Il s'agit de suggestions. Le dosage d'eau diffère d'un type de riz à l'autre. Il est recommandé d'adapter le dosage à son goût personnel. Sécher la surface externe du récipient de cuisson amovible (2) avant de l'introduire dans le boîtier (3).

Si le récipient de cuisson est mouillé il peut endommager le cuiseur. Placer le récipient de cuisson (2) à l'intérieur du boîtier (3). Fermer le couvercle en observant bien le déclic qui doit être audible. Choisir le programme approprié dans le menu. Appuyer sur ON ou programmer le temps de cuisson (mode vapeur, mode potage) sur le cadran. Brancher la fiche dans une prise de 120V AC 60Hz et vérifier que la fiche soit bien enfoncée dans la prise prévue à l'arrière du cuiseur de riz.

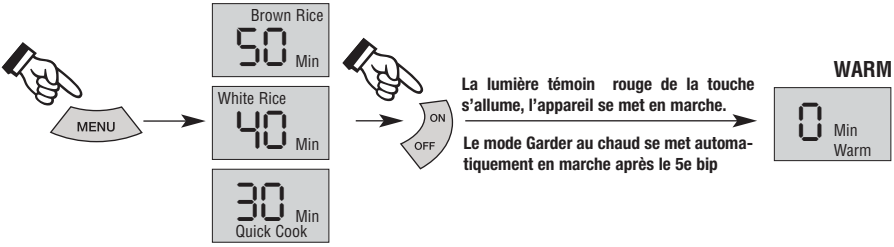
Instructions pour l'usage:

Pour naviger d'une option à l'autre presser la touche MENU. Chaque pression fait paraître un autre mode de programmation sur l'écran. Lorsque le mode souhaité apparaît remplir le récipient de cuisson comme indiqué ci-dessus et presser sur la touche ON. La cuisson se met en marche et l'horloge commence le compte à rebours jusqu'à 0. Lorsqu'elle arrive à 0 le cycle est complet. Une série de 5 bips indique la fin de la cuisson. La machine se met automatiquement en mode WARM (garder au chaud) et l'horloge commence à enregistrer le temps de la garde au chaud. Lorsque tout est prêt pour le service, presser sur la touche ON/OFF pour arrêter le cycle.

Lorsque l'appareil est branché sur le réseau électrique le fond du cadran est bleu. Le mode standard sur le cadran est celui pour le riz nature. L'indication WHITE RICE clignote en haut à gauche du cadran et le temps indiqué est 40 minutes.

F

Comment programmer les 3 fonctions de cuisson pour le riz:



Pour faire du riz nature:

Le mode standard pour l'appareil est celui pour le riz nature/40 minutes. Presser sur la touche ON et les mots «White Rice» ainsi que la lumière témoin rouge (sur la touche ON) arrêtent de clignoter. Lorsqu'on appuye sur la touche ON un petit témoin Pot apparaît et clignote. Ceci indique que la cuisson a commencé. L'horloge commence le compte à rebours jusqu'à ce que la cuisson soit terminée et que l'horloge indique la valeur 0. Une série de 5 bips indique la fin de la cuisson. La machine se met alors en mode WARM pour garder au chaud les aliments jusqu'à ce que l'on annulle le cycle. La minuterie indique le temps pendant lequel les aliments sont gardés au chaud.

Noter: Presser la touche ON/ OFF encore une fois met le cuiseur hors service et interrompt la cuisson. Le cuiseur se remet en position standard. Pour remettre en marche la cuisson, recommencer le réglage souhaité et presser sur la touche ON/ OFF.

Pour faire du riz complet:

Presser la touche MENU jusqu'à l'indication Brown Rice / 50 minutes. Presser la touche ON. Les mots «Brown Rice» et la lumière témoin rouge (sur la touche ON) arrêtent de clignoter. Lorsque l'on appuye sur la touche ON un petit témoin Pot est visible et clignote. Ceci indique que la cuisson a commencé. L'horloge commence le compte à rebours jusqu'à ce que la cuisson soit terminée et que l'horloge indique la valeur 0. Une série de 5 bips indique la fin de la cuisson. La machine se met alors en mode WARM pour garder au chaud les aliments jusqu'à ce que l'on annulle le cycle. La minuterie indique le temps pendant lequel les aliments sont gardés au chaud.

Noter: Presser la touche ON/ OFF encore une fois met le cuiseur hors service et interrompt la cuisson.

Pour la cuisson rapide:

Utiliser ce menu pour le riz au jasmin, le riz Sushi, Basmati, Texmati et sauvage ainsi que pour tout autre mélange de riz. Pour savoir s'il faut faire tremper le riz pour le Sushi avant la cuisson, suivre les indications sur l'emballage.

Presser sur la touche MENU jusqu'à l'indication Quick Rice/30 minutes. Presser la touche ON. Les mots «Quick Rice» et la lumière témoin rouge (sur la touche ON) arrêtent de clignoter. Lorsque l'on appuye sur la touche ON un petit témoin Pot est visible et clignote. Ceci indique que la cuisson a commencé. L'horloge commence le compte à rebours jusqu'à ce que la cuisson soit terminée et que l'horloge indique la valeur 0. Une série de 5 bips indique la fin de la cuisson. La machine se met alors en mode WARM pour garder au chaud les aliments jusqu'à ce que l'on annulle le cycle. La minuterie indique le temps pendant lequel les aliments sont gardés au chaud.

Noter: Presser la touche ON/ OFF encore une fois met le cuiseur hors service et interrompt la cuisson.

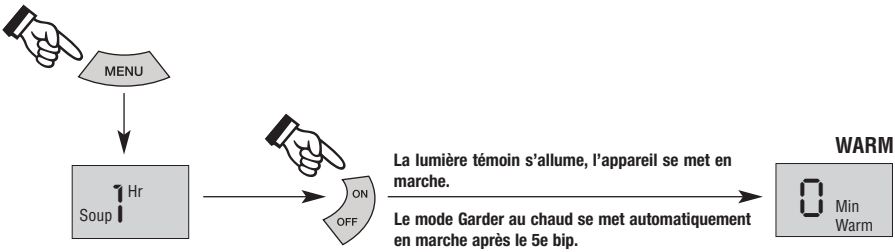
Important Note:

Votre cuiseur de riz de Spring est équipé d'une sonde qui repère si toute l'eau est absorbée en fin de cuisson. C'est pour cette raison que le compte à rebours s'arrête quelques fois à l'indication 1 minute et reste ainsi pendant plusieurs minutes. L'appareil est conçu de cette façon. Le temps de cuisson est réajusté par ordinateur. Si le riz contient trop d'eau ou l'alimentation en énergie est trop faible le cadran LCD de la minuterie reste sur la position 1 minute jusqu'à ce que la sonde détermine que la cuisson est parfaite.

Notice concernant la texture du riz:

Si vous préférez votre riz plus croquant utilisez moins d'eau, et si vous le préférez plus tendre augmentez légèrement la quantité d'eau.

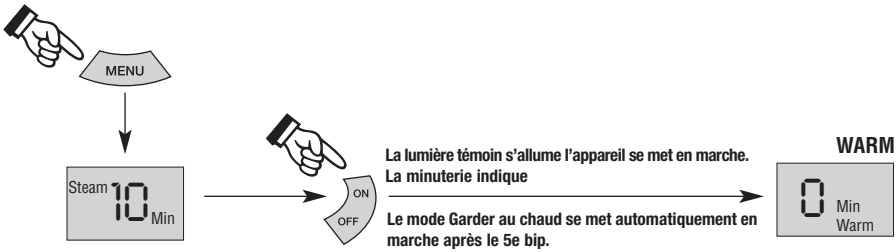
Pour faire les potages:



Placer les ingrédients pour le potage dans le récipient de cuisson. Ne pas dépasser la marque MAX à l'intérieur du récipient. Presser la touche MENU jusqu'à l'indication Soup/1 hour. Le mode standard pour les potages est 1 heure. Le temps de cuisson peut se régler de 1 à 4 heures. Pour augmenter le temps de cuisson presser plusieurs fois sur la touche COOKING TIME pour atteindre le temps de cuisson désiré. Presser sur la touche ON pour mettre en marche la cuisson. Le mot «Soup» et la lumière témoin rouge (sur la touche ON) arrêtent de clignoter. Après avoir appuyé sur la touche ON un petit témoin Pot est visible et se met à clignoter. Ceci indique que la cuisson a commencé. Si l'horloge est réglée à 30 minutes ou 1 heure, le compte à rebours se met en marche après 1 minute. Si au contraire l'horloge est réglée à 1 heure 30 minutes jusqu'à 4 heures le compte à rebours est cadencé à 30 minutes. Aucun changement n'est donc visible sur le cadran avant l'écoulement de la première demi-heure jusqu'à la dernière heure. A ce point la minuterie rend visible le compte à rebours par minute jusqu'à ce qu'elle ait atteint la valeur 0. Une série de 5 bips indique la fin de la cuisson. La machine se met en mode Garder au chaud. Les aliments sont conservés au chaud jusqu'au moment du service. Si un ingrédient a été oublié, il peut se rajouter pendant que le cuiseur est en service. Soulever le couvercle, ajouter l'ingrédient et touiller. Cette opération est possible à n'importe quel moment de la cuisson sans affecter la qualité des aliments.

Rajouter les ingrédients et refermer rapidement le couvercle, attention au déclic qui indique qu'il est bien fermé.

Cuisson à la vapeur:



Pour la cuisson à la vapeur des légumes, boulettes et autres aliments dans le cuiseur de riz, utiliser le panier à vapeur. Placer la quantité indiquée d'eau dans le récipient de cuisson. Remplir le récipient selon le temps de cuisson à la vapeur nécessaire. Pour un laps de temps court mettre moins d'eau lorsque le cycle de cuisson STEAM à la vapeur est utilisé (mais jamais moins de 1cup/240ml). Pour un temps de cuisson à la vapeur plus long, verser une plus grande quantité d'eau (jamais plus de 4 cups/1000ml). Préparer et placer les aliments à cuire dans le panier à vapeur.

Plus les morceaux de légumes sont grands, plus le temps de cuisson sera long. Consulter le tableau à la page 11. Le temps de cuisson standard est de 10 minutes. Il peut être réglé de 6 minutes à 1 heure. Pour augmenter ou baisser le temps de cuisson appuyer sur la touche COOKING TIME jusqu'à ce que le temps désiré figure sur le cadran. (Comme le réglage commence à 10 minutes, il faut continuer à presser sur la touche après l'indication 1 heure pour atteindre 6 et 8 minutes). Presser la touche ON pour initier la cuisson. Après avoir appuyé sur la touche ON le mot «Steam» et la lumière témoin rouge (sur la touche ON) arrêtent de clignoter. Un petit témoin Pot est visible et se met à clignoter. Ceci indique que la cuisson a commencé. La minuterie compte à rebours jusqu'à la fin de cuisson à l'indication de la valeur 0. Une série de 5 bips indique la fin de la cuisson. La machine se met en mode WARM Garder au chaud. Les aliments sont conservés au chaud jusqu'au moment du service.

Notice importante:

Noter lorsque l'appareil est en mode WARM (garder au chaud) les aliments continuent à cuire puisque l'eau bouillante va continuer à produire de la vapeur jusqu'à ce que la température ait chuté en dessous du point d'ébullition. Pour éviter qu'ils soient trop cuits, veiller à retirer les aliments au son du bip avant que la machine se mette en mode WARM.

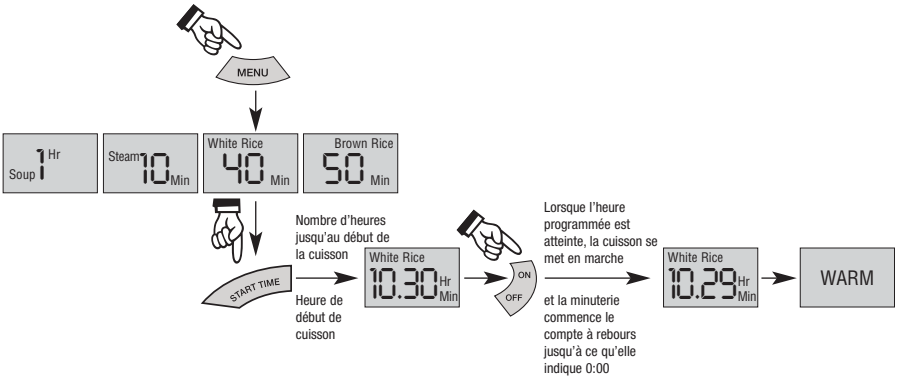
F

Pour préparer différents mets en même temps:

Il est possible de cuire deux mets différents en même temps, p.ex. du riz dans le récipient de cuisson au fond du boîtier et du poisson, de la viande ou des légumes dans le panier à vapeur. Utiliser les quantités d'eau normales pour la cuisson du riz. Quelques légumes tels que broccolis, le choux de Bruxelles et la pomme de terre exigent par contre une quantité d'eau plus importante (2 cups/450ml). Choisir donc deux produits ayant plus ou moins le même temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Noter: Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs et dépendent de la quantité des produits à cuire et du goût personnel.

Pour programmer le début de cuisson (Cuisson décalée):


MENU
Soup 1 Hr
Steam 10 Min
White Rice 40 Min
Brown Rice 50 Min
START TIME
Nombre d'heures jusqu'au début de la cuisson
Heure de début de cuisson
White Rice 10.30 Hr Min
ON
OFF
Lorsque l'heure programmée est atteinte, la cuisson se met en marche
et la minuterie commence le compte à rebours jusqu'à ce qu'elle indique 0:00
White Rice 10.29 Hr Min
WARM

Il est possible de régler l'appareil afin qu'il se mette en marche plus tard dans la journée. L'heure de début de cuisson START TIME (cuisson décalée) peut être réglée en ordre croissant de dem-heure en demi-heure jusqu'à 12 heures de décalage.

Pour utiliser cette option, commencer par mesurer la quantité d'aliments à placer dans le récipient de cuisson amovible. Ensuite choisir le menu désiré avec la touche MENU. Déterminer ensuite à quel moment la cuisson doit débuter en comptant le nombre d'heures qui doivent s'écouler jusqu'au moment désiré de la mise en marche de la cuisson. Par exemple: S'il est 8 heures du matin et la cuisson doit commencer à 18h30 du soir on choisira d'abord le mode de cuisson sur la touche MENU (p.ex. White Rice pour le riz nature). Presser ensuite sur la touche START TIME jusqu'à ce que le cadran indique 10h 30 min., presser sur la touche ON. Le cadran indique les mots White Rice en clignotant et la minuterie 10 h 30 min. L'horloge est maintenant réglée et le compte à rebours commence. Lorsque la minuterie indique la valeur «0» les mots «White Rice» ne clignotent plus, le petit témoin Pot est visible et se met à clignoter, la cuisson se met en marche. Le temps de cuisson figure sur le cadran. Si la durée de cuisson est réglée à 30 minutes jusqu'à 1 heure le compte à rebours est visible sur le cadran après 1

minute. Si le temps de cuisson est réglé de 1 h 30 minutes jusqu'à 12 heures le compte à rebours est cadencé à 30 minutes et le changment sur le cadran intervient toutes les demi-heures, ceci jusqu'à la dernière heure où l'horloge indique le compte à rebours à la minute près. Lorsque le cadran indique la valeur 0 une série de 5 bips rappelle la fin de la cuisson. L'appareil se met en mode WARM et garde au chaud les aliments jusqu'au moment du service.

Tableau temps de cuisson pour légumineuses (fèves) et céréales

Faire tremper les fèves sèches avant la cuisson. Elles peuvent tremper pendant la nuit (méthode à froid) ou selon les indications sur l'emballage (pour la méthode à chaud) pendant env. 1 heure. Les temps de cuisson ci-dessous se réfèrent à des fèves trempées.

Type de légumes/céréales		**Quantité d'eau**	**Mode de réglage**	**Temps du cuisson**
Orge	1 cup	1,5 cups	SOUP	1 heure
Pois chiches	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 heure
Haricots de Soisson	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 heure
Haricots rouge	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 heure
Haricots noirs	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 heure

Notice sur la texture:

Après une heure de cuisson les fèves sont encore croquantes. Si l'on les préfère plus tendres et crémeuses rajouter ? cup (env.125ml)d'eau et continuer la cuisson pendant 1,5 heure.

F

Tableau temps de cuisson pour légumes frais à la vapeur

Les temps de cuisson à la vapeur sont une estimation. Les préférences personnelles et la taille des légumes sont déterminants pour le temps de cuisson. Essayer le temps de cuisson inférieur (entre parentèse) la première fois, ajuster ensuite. Si les légumes nécessitent plus de cuisson, régler l'appareil et continuer la cuisson. Noter la différence dans le bord du tableau pour s'en rappeler plus tard.

Liste de légumes		Quantité d'eau	Mode de réglage	Temps du cuisson
Asperges	0,75 lb épaisseur crayon	1,5 cups	STEAM	12–14 minutes
Broccolis	12 oz. (fleurs 3 cm troncs 1,5cm)	1,5 cups	STEAM	14–16 minutes
Choux	0,5 de 650gr (en quartiers)	2 cups	STEAM	14–16 minutes
Carottes	6 ounces	1,5 cups	STEAM	14–16 minutes
Carottes	3 moyennes (rondelles $^1/_2$ cm)	3 cups	STEAM	14–16 minutes
Choux-fleurs	450g. (fleurs 7,5cm)	2 cups	STEAM	18–20 minutes
Haricots verts, entiers	0,5 livre équeutés	1,5 cups	STEAM	12–14 minutes
Pommes de terre:				
Tout genre	4 (120 à 150g pièce)	3 cups	STEAM	40 minutes
Bintje	6 (120g pièce)	3 cups	STEAM	30–35 minutes
Patate douce	3 (230–280g pièce) coupées en deux dans le sens de la longueur	3 cups	STEAM	24–26 minutes
Epinards	250g feuilles avec tiges	1,5 cups	STEAM	10–12 minutes

Nettoyage et entretien:

Nettoyer le cuiseur de riz et les accessoirs après chaque usage. Débrancher avant de nettoyer. NE JAMAIS nettoyer le cuiseur de riz pendant qu'il est branché au réseau électrique. N'utiliser de détergents agressifs ou abrasifs sur aucune partie de l'appareil. Ne pas immerger le boîtier dans l'eau. Retirer du boîtier le récipient de cuisson amovible ainsi que le panier à vapeur. Laver à l'eau savonneuse chaude les accessoirs ainsi que la spatule et le récipient à mesurer. Ne pas les laver dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'éponges abrasives sur le récipient de cuisson pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Si des résidus d'aliments adhèrent au fond du récipient, faire tremper le récipient dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer ensuite avec

une éponge moelleuse. A chaque usage des résidus d'aliments restent collés sous le couvercle. Retirer le disque du couvercle pour le nettoyer en le tirant vers soi et le décrocher du pivot. Nettoyer le disque à l'eau savonneuse chaude, veiller à ne pas retirer le joint en silicone au centre du disque. Sécher complètement. Essuyer le couvercle et le grand joint de silicone (ne pas le retirer) avec une serviette humide. Pour replacer le disque, pousser le disque sur le pivot jusqu'au déclic. Veiller à ce que le grand joint en silicone soit bien positionné entre le disque et le couvercle externe.

Appareils électro-ménagers de Spring:
Ménage: 24 moins, Gastronomie: 12 moins

Spring Switzerland donne sur sa gamme d'appareils électro-ménagers de petite taille une période de garantie d'une année à partir de la date d'achat. La garantie concerne exclusivement les défauts de fabrication ou vices de matériaux. Sont exclus tous les dommages dus à la négligence, l'utilisation abusive ou impropre du produit, notamment l'utilisation professionnelle ou toute autre utilisation dépassant sa fonction initiale. Voir les chapitres Emploi et Entretien dans ce manuel pour toute question concernant l'emploi correcte de l'appareil. La dégradation par l'usure des parties en verre, collecteurs, axes, agitateurs ou passoirs sont également exclus de la garantie. D'autre part les lois relatives aux biens de consommation en vigueur en Suisse et dans l'Union Européenne sont applicables.
Si le produit exige l'assistance du service clientèle contacter notre Département Service Clientèle au numéro **++41 71 973 76 34.**

Schweiz und Rest der Welt:
Spring Switzerland GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 76 00
Fax +41 71 973 76 29

Europa:
Spring Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel +49 7622 674 51 30
Fax +49 7622 619 00

HARICOTS NOIRS:

Founissent des protéines sans graisse et d'une haute qualité, baissent le taux de cholestérol.

0,5 kg haricots noirs séchés
7 cups (1,7l) de bouillon ou d'eau
1 feuille de laurier
1 grand oignon, émincé
sel à volonté
3 gousses d'ail, écrasées
1 ct de poudre de moutarde
2 grands piments verts épépinés et émincés
2 ct huile d'olives extra vierge
1 cup (2,4dl) sherry ou vin blanc sec (pas de sherry de cuisine)
1 cup (240g) coriandre hachée ou persil équeuté

Placer les haricots dans un grand bol, couvrir de min. 3 cm d'eau. Laisser tremper pendant la nuit. Egouter et jeter l'eau. (Pour ramollir les haricots à la chaleur (plus rapide), suivre les indications sur l'emballage). Placer les haricots égoutés et tous les ingrédients dans le récipient de cuisson amovible. Bien remuer. Fermer le couvercle. Régler la cuisson sur le mode SOUP pour 4 heures. Retirer la feuille de laurier. Passer la masse et les ingrédients au mixeur en ajoutant un peu de liquide si nécessaire. Procéder par étappes. Remettre la purée et le liquide dans le récipient pour tenir au chaud ou servir immédiatement affiné d'un peu de crème acidulée et de coriandre à volonté.

Pour 10 portions.

LENTILLES:
Contiennent que 230 calories par verre de lentilles cuites.

1 cup (450g) de lentilles sèches
6 cup (1,4l) de bouillon ou d'eau
1 feuille de laurier
3 grandes carottes, pelées et coupées en rondelles
2 branches de céleri coupées en rondelles fines
1 grand oignon haché
2 cup (0,48l) tomates écrasées, fraîches ou en conserve
2 cs huile d'olives
sel et poivre à volonté
vinaigre, vin rouge, cidre ou vinaigre balsamique en option

Trier les lentilles pour retirer les caillous ou autre résidus. Rincer, égouter et placer dans le récipient de cuisson avec tous les ingrédients, excepté le vinaigre. Remuer, fermer le couvercle. Régler la cuisson sur SOUP pour 1 heure. Retirer la feuille de laurier et servir. Si la soupe est trop épaisse ajouter un peu d'eau bouillante et remuer.

Pour 10 portions.

Soupe d'orge aux légumes

ORGE:
Favorise une bonne santé des intestins!

$^{3}/_{4}$ verre (0,18l) d'orge
8 cups (1,6l) de bouillon de légumes
2 cs huile d'olives extra vierge
1,5 cups (0,35l) oignons hachés
1 cup (0,25l) carottes râpées
1,5 cup (0,125l) céleri râpé
1 cup (0,25l) champignons finement émincés
sel à volonté
2 cs persil haché

Placer tous les ingrédients dans le récipient amovible. Remuer et fermer le couvercle. Régler la cuisson sur le mode SOUP, cuire pendant 1 heure. Servir. Conserver les restes au réfrigérateur ou congeler. Si le potage s'épaissit diluer avec du bouillon ou de l'eau.

Pour env. 10 portions.

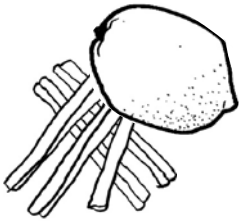
HARICOTS BLANCS:
Aident à baisser le taux de cholestérol.

2 cups (0,47l) de haricots blancs ou haricots de Soisson
2 cups (0,47l) d'eau
1 feuille de laurier
1 ct basilic séché ou pesto
2 ct jus de citrons verts pressés
1 gousse d'ail, émincée
1 ct cumin
1 ct sel
2 cs Parmesan râpé
3 cs huile d'olives extra vierge
1 baguette de farine complète, coupée en tranches et grillée

Placer les haricots dans un grand bol, couvrir de min. 3 cm d'eau. Laisser tremper une nuit. Egoutter et jeter l'eau. (Pour ramollir les haricots à la chaleur (plus rapide), suivre les indications sur l'emballage). Placer les haricots égouttés dans le récipient de cuisson amovible avec tous les ingrédients. Remuer et fermer le couvercle. Régler la cuisson sur le mode SOUP, cuire pendant 1,5 heures. Verser les haricots cuits avec le liquide dans un mixeur. Ajouter le reste des ingrédients à l'exception de la baguette. Mixer pour obtenir une pâte lisse. Si la masse est trop épaisse ajouter un peu d'eau. Servir la pâte avec des tranches de baguette grillées.

Pour 3 portions.

F



LAIT ÉCRÉMÉ:
Source riche en vitamines A et D qui bénéficient aux fonctions immunitaires, et riche en calcium qui solidifie les os.

2,5 cups (0,6l) lait écrémé
1 cup (0,25l) riz de jasmin ou basmati sauvage
1 ct zeste de citron
1 ct extrait de vanille
$^1/_8$ ct noix de muscat, ou cannelle moulue
0,5 cup (0,125l) miel
1 boîte (12 ounces) lait liophilisé
0,5 cup noix de coco non sucrée râpée

Combiner tous les ingrédients dans le récipient de cuisson amovible. Remuer et fermer le couvercle. Régler la cuisson sur le mode White Rice. Presser la touche ON/OFF lorsque le compte à rebours de la minuterie indique 1 minute.* Verser le pudding de riz dans des coupes de service et laisser refroidir. Servir avec un coulis de fruits (recette ci-dessous).

Coulis de fruits

2 pèches pelées et coupées en tranches
1 cup (0,25l) oranges pressées
2 cs miel

Pendant la cuisson du pudding combiner tous les ingrédients dans un bol et laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment du service. Servir avec le pudding de riz froid.

* Il est nécessaire d'interrompre le cycle de cuisson lorsque la minuterie indique 1 minute sur le cadran, Comme le cuiseur contient toujours de l'eau la sonde ne laissera pas le compte à rebours arriver à 0 et les aliments risquent de brûler.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before use.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs

3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the rice cooker in water or any other liquid.

4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.

5. Do not operate any appliance with damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the rice cooker to the nearest authorized service station for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury, and are therefore prohibited.

7. Do not use outdoors.

8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or in a microwave oven.

9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.

10. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect; turn all controls to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, never pull the cord.

11. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, Including the stove.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

13. Do not use this appliance for anything other than intended use.

14. To reduce the risk of electric shock cook only in removable container.

15. To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS:

WARNING: Improper use of a grounded cord can result in the risk of electrical shock. Consult a qualified electrician if necessary. Do not try and defeat this safety feature by modifying the plug.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. A 3-wire extension cord having a grounded plug may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used:

1. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop when it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
2. The marked electrical rating of extension of the extension cord must be equal to or greater than the rating of this appliance. Electrical rating is listed on the bottom of this unit.

CONTENTS

	Page
Parts Identification	48–49
Introduction, Before Using for the First Time, Other Important Safety Precautions	50
How to Use Your Rice Cooker	51
Operating Instructions, To Make White Rice, Brown Rice, Quick Rice	51–53
Important Note, To Make Soup, To Steam	53–56
Steaming Chart, Beans and Grain Chart	56–57
Care and Cleaning, Warranty Information	58–59
Recipes	60–64

E

9. Steamer Basket
1. Removable Metal Lid Plate
2. Removable Inner Pot
3. Outer Housing
4. Digital Display
5. Digital Control Panel
6. Detachable Cord
7. Measuring Cup
8. Spatula

11. Spatula Holder
12. Steam Vent
10. Bouton d'ouverture du couvercle
13. Stay Cold Lid and Handle
14. Condensation Collector
1. Removable Metal Lid Plate
Delay Time Indicator
Keep Warm Indicator
Working Indicator
5. Digital Control Panel
START TIME
COOKING TIME
WARM
ON
OFF
MENU

E

Getting to Know Your Spring Multi-Use Rice Cooker

Spring introduces a Multi-Use Rice Cooker that has the ability to modulate temperature during cooking resulting in perfect rice every time. Perfect rice is not all you can do in your new appliance; it is also great for cooking dried beans and grains. Check out the delicious recipes included, there is even a recipe for Rice Pudding.

The addition of the steamer basket allows you to steam vegetables or make a full combination meal. If you want your rice or vegetable soup ready when you return home from work, the delayed timer gives you that option.

Before Using for the First Time:

1. Carefully unpack, making sure to keep all the literature.
2. Read this use and care manual completely before using and keep it for future reference. Remove all packaging materials.
3. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wash the removable inner pot, spatula, steamer basket and measuring cup of the Rice Cooker with warm, soapy water. Do not immerse the Rice Cooker Outer Housing in water or any other liquid. Wipe the exterior of the Rice Cooker with a clean, damp cloth. Allow to dry thoroughly. Do not use harsh detergents or abrasive cleansers.

WARNING: Do not immerse the Rice Cooker, cord, or plug in water or any other liquid.

Other Important Safety Precautions:

Use caution when opening, always open lid away from face, to avoid steam burns. Handle the rice bowl carefully. Scratching or denting the Removable Inner Pot might cause an unsatisfactory performance because the bottom of the pot must make perfect contact with the center of the bottom disc which is the heat sensor that activates and controls the heating. That is also why it is very important that before using you are sure that the outside of the Removable Inner Pot is clean and dry. Be sure that the heat sensor in the center on the inside of the base is clean, dry and cool.

How to Use Your Rice Cooker:

Preparation:

Use the $^{3}/_{4}$-sized measuring cup that has been provided to measure rice. Before cooking any rice carefully read the package directions about rinsing the rice before cooking. Do not rinse flavored or enriched rice or if the package clearly states not to rinse. **Do not rinse rice in removable inner pot**, as you may damage the nonstick coating. Measuring water and rice is very simple: Here is an example, if you are making 2 cups of rice, fill the plastic rice measuring cup that is provided to the top twice and place the rice into the Removable Inner Pot. Using the markings on the inside of the inner pot, add cold water to the 2 cup line. If you are making 4 cups; measure out 4 cups of rice and fill to the 4 cup line etc. Please note: These are only suggested ratios. Different types of rice require different ratios of rice to water. It is advisable to adjust the ratios to suit your own tastes and preferences. Wipe the outer surface of the Removable Inner Pot (2) dry before putting it into the Outer Housing (3). If the Inner Pot is wet it can cause damage to cooker. Place the Removable Inner Pot (2) into the Outer Housing (3). Close the Lid making sure that you hear a click. Select the appropriate setting from the Menu. Press ON or set the Cooking Time (Steam setting, Soup Setting) where applicable. Plug cord into a 120V AC 60Hz only outlet and make sure that the detachable plug is firmly seated into the socket located on the back of the rice cooker.

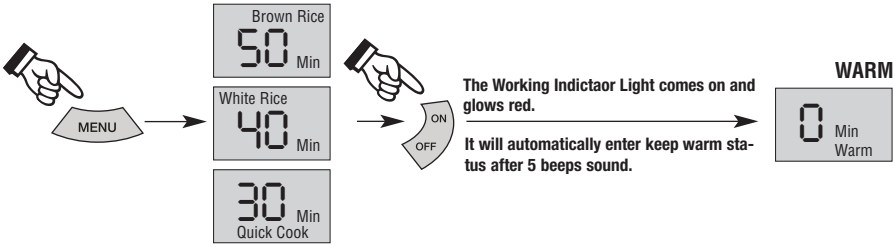
Operating Instructions:

To scroll through the possible options, you press the MENU Pad. Each time you press the pad a different setting will appear on the display. Once you reach the setting you wish to use fill the Removable Inner Pot, as directed above, and press the ON pad. The cooking will begin and the clock will count down until it reaches 0. When that happens the cycle is complete. There will be a series of five beeps signaling the end of the cooking. The machine automatically switches to WARM and the clock begins to register the amount of time that the food has been kept warm. When you are ready to serve, press the ON/OFF Pad to cancel the cycle.

When the unit is plugged in the screen background is blue. The default display will flash WHITE RICE in the upper left hand corner and the time will be 40 minutes.

E

How to Program the Three Rice Functions:



To Make White Rice:

The default setting for the machine is White Rice/40 minutes. Press the ON Pad and the words «White Rice» and the red light (that is in the ON area) will stop flashing and the small pot icon will start flashing; once you have pressed the ON Pad. This indicates that the cooking has begun. The clock will count down until the cooking is complete and the clock reads 0. There will be a series of five beeps signaling the end of the cooking. The machine will now cycle into the WARM mode and the food will be kept warm until you cancel the cycle. The display will now count up in minutes to tell you how long the food has been kept warm.

Note: Pressing the ON/ OFF Pad a second time turns the cooker OFF and cancel the cooking cycle and the cooker will revert to the default setting. To start again reset to desired setting and time and press the ON/ OFF pad to resume cooking.

To Make Brown Rice:

Press the MENU Pad until you reach Brown Rice / 50 minutes. Press The ON Pad. The words «Brown Rice» and the red light (that is in the ON area) will stop flashing and the small pot icon will start flashing; once you have pressed the ON Pad. This indicates that the cooking has begun. The clock will count down until the cooking is complete and the clock reads 0. There will be a series of five beeps signaling the end of the cooking. The machine will now cycle into the WARM mode and the food will be kept warm until you cancel the cycle. The display will now count up in minutes to tell you how long the food has been kept warm.

Note: Pressing the ON/OFF Pad a second time cancels the cooking cycle.

To Make Quick Rice:

Use this setting to make Jasmine, Sushi rice, Basmati, Texmati and Wild Rice and other rice blends. To make sushi rice, follow the actual package instructions concerning soaking of rice before cooking.

Press the MENU Pad until you reach Quick Rice 30 minutes. Press The ON Pad. The words «Quick Rice» and the red light (that is in the ON area) will stop flashing and the small pot icon will start flashing once you have pressed the ON Pad. This indicates that the cooking has begun. The clock will count down until the cooking is complete and the clock reads 0. There will be a series of five beeps signaling the end of the cooking. The machine will now cycle into the WARM mode and the food will be kept warm until you cancel the cycle. The display will now count up in minutes to tell you how long the food has been kept warm.

Note: Pressing the ON Pad a second time cancels the cooking cycle.

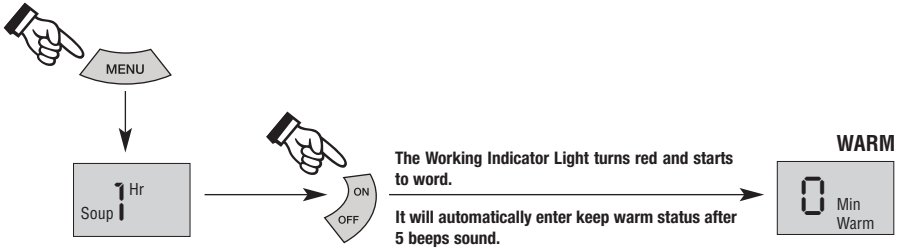
Important Note:

Your Spring Rice Cooker has the ability to sense if there is any water left in the rice at the end of the set cooking time. That is why you may notice that sometimes the count-down stops at 1 minute and remains there for several minutes. This is the way the machine is designed. The cooking time will be adjusted by the computer. If the rice has too much water or the power offering is too low, the LCD display of the cooking time will stay on 1 minute until the sensor determines that the rice is cooked perfectly.

Rice Texture Note:

If you prefer your rice firmer use a little less water and if you like it softer increase the water slightly.

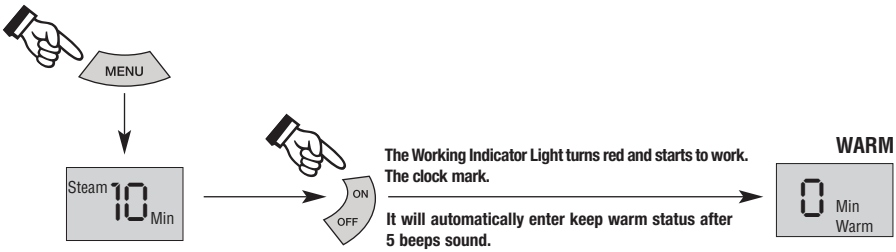
To Make Soup:



Place the soup ingredients into the Inner Pot. Do not fill above the MAX line found on the inside of the inner pot. Press the MENU Pad until you reach the flashing word Soup/1 hour. The default setting for cooking soup is 1 hour. The cooking time can be adjusted from 1 to 4 hours. To raise the cooking time press the COOKING TIME Pad until you reach the desired amount of time. Press the ON pad to start cooking. The word «Soup» and the red light (that is in the ON area) will stop flashing and the small pot icon will start flashing once you have pressed the ON Pad. This indicates that the

cooking has begun. If the clock is set for 30 minutes or 1 hour it will start to display the count down after 1 minute. If it is set from 1 hour and 30 minutes up to 4 hours it will start counting down but no change in the display will occur until after 30 minutes when it will register the change on the display. This countdown and change in the display clock will continue every 30 minutes, in 30 minute increments, until it reaches the 1 hour setting. At that point the countdown will be in minutes until it reaches 0. There will be a series of five beeps signaling the end of the cooking. The machine will now cycle into the WARM mode and the food will be kept warm until you are ready to serve. If you have forgotten an ingredient you can add it to the cooker while it is in operation by simply lifting the lid and stirring in the additional ingredients. This can be done in any cycle without affecting the operation. Remember to add the ingredients quickly and close the lid; be sure that you hear a click which indicates that the cover is secure.

To Steam:



Use the steamer basket to steam vegetables, dumplings and other foods in your rice cooker. Place the prescribed amount of water into the Inner Pot. You should fill the Removable Inner Pot according to how long you will be using the steam function. When you are using the STEAM cycle for a short amount of time, use less water (never less than 1 cup/250ml). If you are using a longer amount of steam time, use more water (never more than 4 cups). Prepare the food to be steamed and place into the steamer basket. The larger the pieces or vegetables are, the longer it will take. Use the Chart on pg. 11 as a guide. The default time is 10 minutes. The cooking time can be adjusted from 6 minutes to 1 hour. To raise or lower the cooking time press the COOKING TIME Pad until you reach the desired cooking time. (Since it starts at 10 minutes, to reach the 6 and 8 minute times you must continue on past the 1 hour setting). Press the ON pad to start cooking. The word «Steam» and the red light (that is in the ON area) will stop flashing and the small pot icon will start flashing once you have pressed the ON Pad. This indicates that the cooking has begun. The clock will count down until the cooking is complete and the clock reads 0. There will be a series of five beeps signaling the end of the cooking. The machine will now cycle into the WARM mode and the food will be kept warm until you are ready to serve.

Important Note:

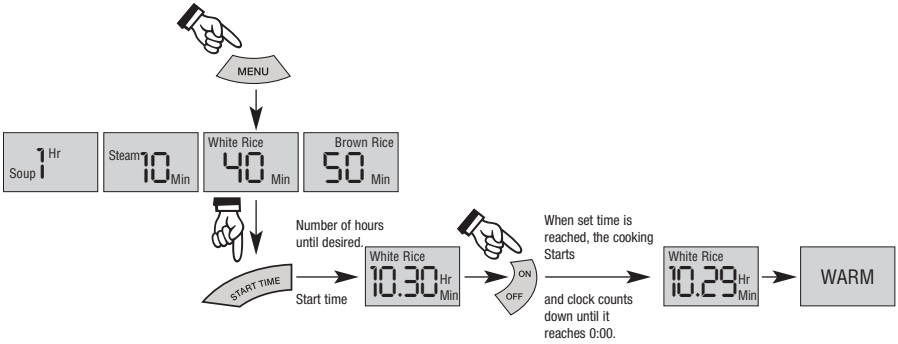
Remember that the food will continue to steam in the WARM setting because the boiling water will continue to generate steam until it falls below the boiling point. So be sure to remove it when the buzzer sounds before the machine cycles into the WARM mode or your food will be overcooked.

To Prepare Different Foods at the Same Time:

Two different types of food can be cooked at the same time. For example, you can cook rice in the bottom section in the Removable Inner Pot, and fish, meat or vegetables in the steamer basket. Use regular amounts of water to cook the rice. However, some vegetables like broccoli, Brussel sprouts and potatoes require an additional 2 cups / 500ml of water. For best results, select two recipes for which the cooking times are approximately the same.

Please Note: The cooking times for all functions stated are only approximate and vary depending on quantity of food cooked and your personal taste.

To Set Start Time (Delay Timer):



It is possible to set the machine to turn itself on later in the day. The START TIME (delay timer) is set in 30 minute increments from 30 minutes to 12 hours. To use this feature you start by measuring the food into the Removable Inner Pot. Next select the function you want using the MENU pad. Then determine when you want your food to start cooking. To do this, count how many hours away the desired start time is. For example if it is 8 AM and you want to start cooking at 6:30 PM you would first select the MENU setting (for example White Rice) now press the START TIME Pad until you get to 10 hrs 30 minutes. Press the ON Pad. The display will have the words White Rice flashing and the time 10 hr 30 minutes. The clock is now set and the time will begin to countdown.

When the timer reaches «0» the words «White Rice» will stop flashing, the small pot icon will start flashing and the cooking will begin. The cooking time will appear in the display. If the clock is set for 30 minutes or 1 hour it will start to display the count down after 1 minute. If it is set from 1 hour and 30 minutes up to 12 hours it will start counting down but no change in the display will occur until after 30 minutes when it will register the change on the display. This countdown and change in the display clock will continue every 30 minutes, in 30 minute increments, until it reaches the 1 hour setting. At that point the countdown will be in minutes until it reaches 0. There will be a series of five beeps signaling the end of the cooking. The machine will now cycle into the WARM mode and the food will be kept warm until you are ready to serve.

Legume (Bean) and Grains Cooking Chart

Dried beans must be soaked before cooking. They can be soaked overnight (cold soak method) or by following the direction on the package for the (hot soak method) which takes about 1 hour. The cooking times below are for soaked beans.

Legume/Grain	Amount	Water	Setting	Cook Time
Barley	1 cup	1,5 cups	SOUP	1 hour
Garbanzo Beans (Chic Peas)	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 hour
Great Northern	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 hour
Red Kidney Beans	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 hour
Navy Beans	1 livre	1,5 cups	SOUP	1 hour

Texture Note:

After 1 hour of cooking the beans will be al dente. If you like you beans very soft and creamy add $^{1}/_{2}$ cup more water and cook for 1,5 hours.

Fresh Vegetable Steaming Chart

The steaming times given are an estimate. Personal preference and actual size of the vegetables can influence the timing. The first time you steam each vegetable cook to the lower time in the bracket and see if they are done to your liking. If more time is needed reset and continue to cook. Make a notation in margin so that the next time you steam that vegetable it will be perfect for you.

Vegetable	Amount	Water	Setting	Cook Time
Aspargus	3/4 lb pencil thin stems	1,5 cups	STEAM	12–14 minutes
Broccoli	12 oz. (2 florets 1 inch stems)	1,5 cups	STEAM	14–16 minutes
Cabbage	1/2 of a 2 lb. head (quartered)	2 cups	STEAM	14–16 minutes
Carrots (Whole Baby)	6 ounces	1,5 cups	STEAM	14–16 minutes
Carrots	3 medium (1/2 slices)	3 cups	STEAM	14–16 minutes
Cauliflower	1 lb (3 florets)	2 cups	STEAM	18–20 minutes
Green Beans, whole	1/2 pound tips removed	1,5 cups	STEAM	12–14 minutes
Potatoes:				
All purpose	4 (5 to 6 oz. each)	3 cups	STEAM	40 minutes
Red	6 (4 ozs. each)	3 cups	STEAM	30–35 minutes
Sweet	3 (8–10oz each cut in half lengthwise)	3 cups	STEAM	24–26 minutes
Spinach	1/2 pound leaves and sterms	1,5 cups	STEAM	10–12 minutes

E

Care and Cleaning:

Clean your rice cooker and all of the used accessories after each use. Unplug before cleaning. NEVER clean the rice cooker while it is still plugged in. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the rice cooker. Do not immerse the main body in water. Remove the Removable Inner Pot and the steamer basket (if used) from the main body. Wash these items in warm soapy water along with the spatula and measuring cup, since this product is not dishwasher safe. Do not use any scoring pads on the Removable Inner Pot as they will damage the nonstick coating. If for some reason food has cooked onto the bottom of the Removable Rice Pot fill it with hot soapy water and soak. After allowing the bowl to soak, the cooked on food should be loosened enough to remove. After every use, a residue will build up on the underside of the lid plate. To clean, remove the lid plate by grasping and pulling towards you until it pops off the center post. Clean the lid in warm soapy water, being careful not to remove the silicone ring in the center of the plate. Dry thoroughly. Wash the lid and the large silicone ring (being careful not to remove it) with a warm damp cloth. To reinsert the lid plate, align the lid plate center with the center post and push back until it pops back into place. Make sure that the larger silicone piece is sandwiched between the lid plate and lid.

Spring Kitchen Electrics:

Household 24 months, Food Service 12 months

Spring Switzerland provides a one year, from date of original purchase, limited warranty against defects due to faulty workmanship or materials on it's line of small kitchen electric appliances. This warranty is limited to the extent that it does not cover damages caused by neglect, abuse or improper product use, including commercial use or any other use for which it was neither designed nor intended. Please see the section in this manual on Use and Care for any questions on it's proper use. Further this warranty does not cover parts subject to normal wear or accidental damage, such as glass parts or containers, blades, agitators or filter baskets. Spring Switzerland also expressly disclaims any responsibility for consequential damages for any incidental losses caused by the use of it's products. Any warranty of merchantability or fitness for a particular purpose with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. Some jurisdictions do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights which vary by jurisdiction. If your product requires service or support, please contact our Customer Service Department at **++41 71 973 76 34** for assistance.

Schweiz und Rest der Welt:
Spring Switzerland GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 76 00
Fax +41 71 973 76 29

Europa:
Spring Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel +49 7622 674 51 30
Fax +49 7622 619 00

BLACK BEANS:
Provide fat-free high quality protein and cholesterol-lowering fiber.

1 pound dried black beans
7 cups broth or water
1 bay leaf
1 large onion, sliced
salt to taste
3 cloves garlic, chopped
1 teaspoon dry mustard powder
2 large hot green chilies, such as jalapeños or serranos, seeded and chopped
2 tablespoons extra virgin olive oil
1 cup dry sherry or dry white wine (not cooking sherry)
1 cup chopped cilantro or parsley leaves

Place the beans in a large bowl and cover with at least 2 inches of water. Let stand overnight.Discard the soaking water before cooking. Or follow the hot soak method listed on the bean package, if you prefer, or time does not allow overnight soaking. Place the drained beans and all the remaining ingredients into the Removable Inner Pot. Stir well. Close the lid. Cook on the SOUP setting for 4 hours. Remove the bay leaf. Puree the solids ingredients in a food processor adding some of the liquid as needed. It may be necessary to do this in two batches. Return the pureed beans and the liquid to the pot and keep WARM, or serve immediately topped with a dollop of sour cream and chopped cilantro, if desired.

Makes about 10 cups.

LENTIL:
A cup of cooked lentils, has only 230 calories.

1 pound dried lentils
6 cups broth or water
1 bay leaf
3 large carrots, peeled and sliced
2 stalks celery, chopped
1 large onion, chopped
2 cups crushed tomatoes, fresh or canned
2 tablespoon olive oil
salt and pepper to taste
vinegar, red wine, cider, or balsamic, optional

Pick over lentils to remove any stones, dirt, or other foreign objects. Rinse them and place the drained lentils and all the remaining ingredients except the vinegar into the Removable Inner Pot. Stir well. Close the lid. Cook on the SOUP setting for 1 hour. Remove the bay leaf and serve. If the soup is too thick add some boiling water and stir.

Makes about 10 cups.

PEARL BARLEY:
Boost to good intestinal health.

$^{3}/_{4}$ cup pearl barley
8 cups vegetable stock
2 tablespoons extra-virgin olive oil
1,5 cups chopped onion
1 cup chopped carrots
0,5 cup chopped celery
1 cup thinly sliced mushrooms
salt to taste
2 tablespoon chopped parsley

Place all the ingredients into the Removable Inner Pot. Stir well and close the lid. Cook on the SOUP setting for 1 hour. Serve. Refrigerate or freeze leftovers. The soup will thikken as it stands add additional broth or water as needed.

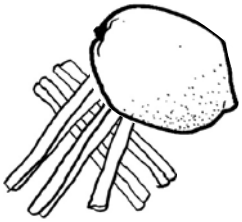
Makes about 10 cups.

CANNELLONI BEANS:
Good source cholesterol-lowering fiber.

2 cups dried Great Northern or cannelloni beans
2 cups water
1 bay leaf
1 teaspoon dried basil or pesto
2 teaspoons freshly squeezed lime juice
1 clove garlic, coarsely chopped
1 teaspoon cumin
1 teaspoon salt
2 tablespoons freshly grated parmesan cheese
3 tablespoons extra virgin olive oil
1 whole grain baguette, sliced and toasted

Place the beans in a large bowl and cover with at least 2 inches of water. Let stand overnight. Discard the soaking water before cooking. Or follow the hot soak method listed on the bean package, if time does not allow overnight soaking. Place the drained beans and all the remaining ingredients into the Removable Inner Pot. Stir well and close the lid. Cook on the SOUP setting for 1,5 hours. Pour the cooked beans and the cooking water into the food processor. Add all of the remaining ingredient, except the baguette and process until smooth. If the mixture is too thick or not smooth enough add a little more water or broth and process again. Serve the spread with the toasted baguette slices.

Makes 3 cups.



LOW FAT MILK:
Rich source of vitamins A and D to benefit immune functions, and calcium for building strong bones.

2,5 cups 1 percent low fat milk
1 cup jasmine or brown basmati rice
1 teaspoon lemon zest
1 teaspoon vanilla extract
$^{1}/_{8}$ teaspoon grated nutmeg, cinnamon or mace
0,5 cup honey
1 can (12 ounces) evaporated milk
0,5 cup unsweetened shredded coconut

Combine all the ingredients in the Removable Inner Pot. Stir well. Close the lid. Cook on the White Rice setting. Press the ON/STOP pad when the clock counts down to 1 minute.* Spoon the rice pudding into serving dishes and cool. Serve with Fruit Sauce (recipe below).

Fruit Sauce
2 peaches, peeled and sliced
1 cup freshly squeezed orange juice
2 tablespoons honey
While the pudding is cooking combine the ingredients in a bowl and refrigerate until ready to serve. Serve with cooled rice pudding.

* It is necessary to cancel the cycle when there is 1 minute left on the clock because the sensor will not allow the cooker to count down to 0 because there is still liquid in the pot. If you do not cancel the cycle the pudding may burn.

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.

2. Non toccare mai superfici molto calde. Maneggiare l'apparecchio tramite manici e pomelli.

3. Non immergere mai in acqua o altri liquidi il cavo, la spina o altri parti del cuocitore di riso, alfine da proteggersi da scosse elettriche.

4. E' necessario una stretta vigilanza quando l'apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze.

5. Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni al cavo o alla spina o dopo averne accertato un funzionamento anomalo o un suo danneggiamento in qualsivoglia maniera. Contatti il servizio clientela più vicino per una verifica, la relativa riparazione e l'eliminazione di difetti elettrici o meccanici.

6. E' vietato l'utilizzo di collegamenti accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante, giacché potrebbero provocare incendio, scosse elettriche o danni.

7. Non usare l'apparecchio all'aperto.

8. Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di stufe a gas o elettriche, forni riscaldati o forni a microonde.

9. Disinserire l'apparecchio dalla presa se non è usato e prima di essere pulito. Si deve sempre lasciare raffreddare completamente il cuocitore prima di togliere o di aggiungere dei pezzi e prima di pulirlo.

10. Attaccare sempre dapprima la spina nell'apparecchio ed in seguito il cavo della spina nella presa della parete. Per disinserire l'apparecchio regolare tutti gli interruttori su «off» e quindi estrarre la spina dalla presa di corrente elettrica.

11. Non permettere che il cavo penda oltre il limite del tavolo o del bancone o venga a contatto con superfici calde.

12. Usare estrema prudenza nello spostare l'apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi a cui non è destinato.

14. Per ridurre rischi di scosse elettriche cucinare soltanto nel recipiente removibile.

15. Per assicurare una continua protezione contro rischi di scosse elettriche, connettere soltanto a prese messe a terra.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AD ESCLUSIVO USO DOMESTICO

ATTENZIONE: Un uso improprio del cavo messo a terra comporta il rischio di scossa elettrica. Non tentare di disattivare questa sicurezza modificando la spina.

L'apparecchio è fornito con un cavo di collegamento corto, per evitare di rimanere impigliati al cavo o di inciamparvi. Utilizzi se necessario una prolunga a tre poli con una spina messa a terra. Nel fare ciò bisogna ricordarsi:

1. Nel posizionare la prolunga bisogna avere presente che quest'ultima deve essere posizionata in modo che non penzoli dal piano di lavoro o dal tavolo dove possa essere tirata da bambini o dove vi si possa inciampare.
2. Il voltaggio elettrico indicato sulla prolunga deve corrispondere a quello indicato sull'apparecchio. Il voltaggio elettrico è indicato sul fondo dell'apparecchio.

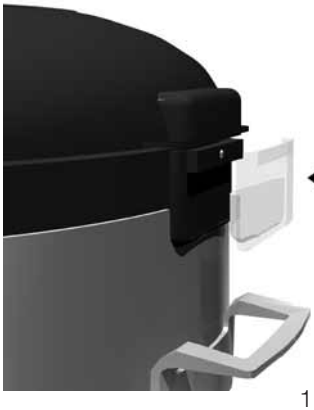
CONTENTUTI

	Pagina
Parti identificative	70–71
Introduzione prima dell'utilizzo, altre importanti precauzioni di sicurezza	72
Come usare il tuo cuocitore di riso	73
La preparazione di riso bianco, riso naturale risoa rapida cottura	74–75
Indicazioni importanti. Preparazione della minestra. Cuocere al vapore	75–79
Tabella di cottura al vapore, tabella di preparazione per fagioli e cereali	79–80
Cura e manutenzione	80–81
Informazioni sulla garanzia	81
Ricette	82–86

I

9. Cestello per la cottura a vapore
1. Coperchio interno di metallo removibile
2. Cuocitore interno asportabile
3. Base esterna
4. Schermo digitale
5. Pannello di controllo digitale
6. Cavo removibile
7. Misurino
8. Mestolo

11. Porta mestolo
12. Valvola per il vapore
10. Pulsante di apertura del coperchio
13. Coperchio di raffreddamento e manici


14. Collettore di condensa

1. Coperchio piatto interno di metallo removibile

Indicatore del timer
Indicatore di mantenimento di calore
Indicatore d'esercizio
5. Pannello di controllo digitale
START TIME
COOKING TIME
WARM
ON
OFF
MENU

I

Conosci il tuo cuocitore di riso multifunzionale Spring

Spring le offre un nuovo cuocitore per riso multifunzionale, che le permette di modificare la temperatura o di regolarla durante il processo di cottura e quindi ottenere sempre un risultato di cottura ineccepibile. Con il suo nuovo cuocitore non potrà soltanto preparare del riso alla perfezione, ma anche cucinarci fagioli secchi e cereali. Provi le gustose ricette alla fine del presente opuscolo. Troverà anche una ricetta per il budino di riso. Con l'ausilio del cestello per la cottura a vapore potrà cucinare al vapore anche verdura o preparare da capo a fine altre pietanze. Se desidera al rientro dal lavoro assaporare subito un riso od una minestra di verdure pronti per essere mangiati, potrà farlo grazie al sistema di orologio innestato nell'apparecchio (timer).

Prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta:

1. Spacchettare con cura assicurandosi di non perdere le istruzioni.
2. Leggere completamente questo manuale d'istruzioni sull'uso e la manutenzione prima di utilizzare l'apparecchio e tenerlo quale riferimento futuro.
3. Lavi il cuocitore interno, il mestolo del riso, il cestello per la cottura al vapore e il misurino con acqua corrente calda, per eliminare tracce di polvere dell'imballaggio. Non immerga mai la base de cuocitore in acqua o altri liquidi. Pulisca le parti esterne del cuocitore di riso con un panno pulito ed umido e lo lasci asciugare bene. Non utilizzi prodotti di pulizia forti o abrasivi.

ATTENZIONE: non immergere mai il cuocitore di riso, il cavo, la spina in acqua o altri liquidi!

Altre importanti precauzioni di sicurezza:

Nell'aprire il coperchio bisogna prestare attenzione a distanziare il viso dal medesimo per evitare eventuali scottature provocate dal vapore. Maneggiare con attenzione anche il cuocitore interno. Graffi o ammaccature al cuocitore interno removibile possono avere un influsso sulla prestazione dell'apparecchio, siccome il suo fondo deve rimanere perfettamente a contatto con il centro della base esterna. Lì si trova difatti il sensore di calore e che attiva la regolazione del calore e la controlla. Per questa ragione è quindi importante che prima dell'uso abbia verificato che la parte esterna del cuocitore removibile sia pulita ed asciutta. Si assicuri che il sensore di calore posto al centro della base sia pulito, asciutto e freddo.

Come usare il suo cuocitore di riso

Preparazione:

Utilizzi il misurino provvisto di una scala a $^{3}/_{4}$ per misurare il riso. Prima di cucinare il riso legga attentamente le istruzioni dell'imballaggio riguardanti il lavaggio del riso. Riso arricchito o speziato non va lavato. Ciò vale anche per qualsiasi altra qualità di riso, se vietato dall'imballaggio. **Non lavare mai il riso nel cuocitore interno removibile**, dal momento che si potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente. Il dosaggio di riso ed acqua è molto semplice: Eccovene un esempio: Per preparare 2 tazze di riso riempia il misurino di plastica completamente con il riso per due volte e metta il riso nella pentola interna removibile. Usando le tacche evidenziate all'interno della pentola aggiungere acqua fredda Per la preparazione di 4 tazze di riso versare 4 misurini pieni nel cuocitore e riempire quest'ultimo d'acqua sino alla demarcazione indicata con 4 misurini. Tenga presente che i rapporti sopraindicati sono indicativi: per un diverso tipo di riso vale anche una proporzione differente tra acqua e riso. Le suggeriamo quindi di adattare il rapporto di miscela ai suoi propri gusti e desideri. Pulisca la superficie superiore esterna del cuocitore interno (2) prima di collocarlo sulla base (3). Se il cuocitore interno è ancora umido l'apparecchio può essere danneggiato. Collochi il cuocitore interno (2) nella base (3). Chiuda il coperchio fino a quando non è udibile uno scatto. Scelga la corrispondente impostazione di menu (MENU). Prema l'interruttore su ON e scelga il tempo necessario di cottura (impostazione cuocere a vapore o minestra). Inserisca il cavo in una presa 230V/50 Hz e si assicuri che l'altro capo del cavo sia fermamente inserito nell'apertura del cavo sulla schiena del cuocitore.

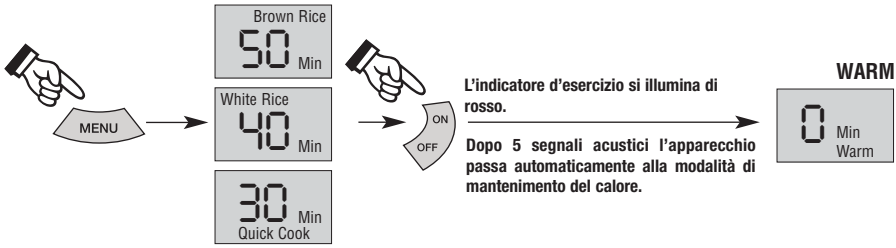
Istruzioni d'uso

Prema sul tasto di MENU, per sfogliare le singole funzioni. Ogni qualvolta preme su questo tasto appare un'altra modalità sullo schermo. Non appena vede apparire l'impostazione che desidera, riempia il cuocitore interno come qui di seguito descritto e prema il tasto ON. Il processo di cottura inizia ed il timer comincia il conto alla rovescia sino a 0. Solo allora il processo di cottura è terminato. La sua fine viene indicata da 5 segnali acustici. L'apparecchio passa automaticamente alla modalità TENERE IN CALDO ed il timer comincia a calcolare il tempo che si intende tenere al caldo la pietanza. Non appena intende servire il contenuto prema sul tasto ON/OFF per terminare il processo di mantenimento al caldo.

I

Non appena l'apparecchio è collegato, lo sfondo dello schermo si illumina di blu. Per impostazione standard vedrà apparire l'indicazione WHITE RICE (riso bianco), che lampeggerà. Nella parte superiore dell'angolo sinistro apparirà l'indicazione di tempo 40 minuti.

La programmazione dei tre modi di preparazione:



La preparazione del riso bianco:

L'apparecchio è impostato di fabbrica sul riso bianco /40 minuti. Dopo avere premuto il tasto ON l' indicatore «riso bianco» e la luce rossa (nell'indicatore d'esercizio) cessano di lampeggiare, mentre lampeggia il piccolo simbolo a forma di pentola. Ciò significa che il processo di cottura è iniziato. Il timer inizia il conto alla rovescia fino a che il processo di cottura non è terminato e sull'indicatore di tempo appare uno 0. La fine del processo di cottura è indicata da 5 segnali acustici. L'apparecchio passa ora alla modalità di MANTENIMENTO DI CALORE e mantiene il riso caldo fino a quando non si interrompe il processo. Sullo schermo appare ora l'indicatore dei minuti sul quale può leggere, quanto tempo il riso è stato tenuto al caldo.

Avvertenza: Premendo una seconda volta il pulsante ON/OFF il cuocitore si disinserisce ed il processo di cottura termina e l'apparecchio ritorna all'impostazione standard iniziale. Se vuole continuare il processo di cottura scelga nuovamente l'impostazione ed il tempo desiderati e prema su ON/OFF .

La preparazione di riso bruno:

Prema sul tasto MENU fintanto che sull'indicatore non appare riso bruno/50 minuti. Prema ora sul tasto ON. L' indicatore «riso bruno» e la luce rossa (nell'indicatore d'esercizio) cessano di lampeggiare, mentre lampeggia il piccolo simbolo a forma di pentola. Ciò significa che il processo di cottura è iniziato. Il timer inizia il conto alla rovescia fino a che il processo di cottura non è terminato e sull'indicatore di tempo appare uno 0. La fine del processo di cottura è indicata da 5 segnali acustici. L'apparecchio passa ora alla modalità di MANTENIMENTO DI CALORE e mantiene il riso caldo fino a quando non si interrompe il processo. Sullo schermo appare ora l'indicatore dei minu-

ti sul quale può leggere, quanto tempo il riso è stato tenuto al caldo.

Avvertenza: Premendo una seconda volta sul tasto ON/OFF il processo di cottura è terminato.

La preparazione di riso rapida:

Utilizzi l'impostazione per la preparazione di riso jasmine, riso da sushi, basmati, texmati, riso selvatico e altre miscele di riso. Segua le istruzioni sull'imballaggio per la preparazione del riso da sushi per fare ammorbidire il riso prima di cucinarlo.Prema sul tasto MENU fintanto che sull'indicatore non appare riso a cottura rapida/30 minuti. Prema ora sul tasto ON. L' indicatore «riso a cottura rapida» e la luce rossa (nell'indicatore d'esercizio) cessano di lampeggiare, mentre lampeggia il piccolo simbolo a forma di pentola. Ciò significa che il processo di cottura è iniziato. Il timer inizia il conto alla rovescia fino a che il processo di cottura non è terminato e sull'indicatore di tempo appare uno 0. La fine del processo di cottura è indicata da 5 segnali acustici. L'apparecchio passa ora alla modalità di MANTENIMENTO DI CALORE e mantiene il riso caldo fino a quando non si interrompe il processo. Sullo schermo appare ora l'indicatore dei minuti sulla quale può leggere, quanto tempo il riso è stato tenuto al caldo.

Avvertenza: Premendo una seconda volta sul tasto ON/OFF il processo di cottura è terminato.

Avvertenza importante:

Il suo cuocitore di riso Spring riconosce automaticamente se, decorso il tempo scelto per la cottura, vi sia ancora dell'acqua nel recipiente. Per questa ragione può accadere, che il conto alla rovescia si fermi al 1 minuto e venga interrotto alcuni minuti. L'apparecchio è stato espressamente concepito in questo modo. La durata della cottura è automaticamente adattata dal computer. Se il riso è ancora troppo bagnato o la prestazione troppo bassa, l'indicatore di tempo si ferma su 1 minuto fintanto che il sensore ha stabilito se il riso è perfettamente cotto al vapore.

Avvertenza sulla consistenza del riso:

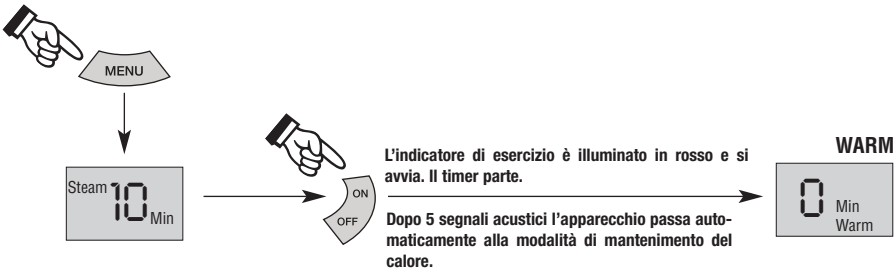
Se desidera un riso in cui si sentano i chicchi, usi poca acqua.Se desidera un riso più molle, aggiunga un po' di più di acqua.

La preparazione di minestre:

Versare gli ingredienti per la minestra nel cuocitore interno. Riempire il cuocitore fino alla tacca massima indicata nella parte interna. Prema il tasto di MENU fintanto che sull'indicatore non appare minestra/1 ora. L'impostazione di fabbrica per la preparazione di minestre è di 1 ora. Ciò malgrado il tempo di cottura può variare da 1 ora a 4 ore. Per prolungare il tempo di cottura prema nuovamente sul tasto COOKING TIME (tempo di cottura), fino a che non appare la durata desiderata. Prema il tasto ON per fare iniziare il processo di cottura. L' indicatore «minestra» e la luce rossa (nell'indicatore d'esercizio) cessano di lampeggiare, mentre lampeggia il piccolo simbolo a forma di pentola. Ciò significa che il processo di cottura è iniziato. Se il timer è stato impostato a 30 minuti o 1 ora, il conto alla rovescia appare sullo schermo dopo un minuto. Se è stata scelta una durata tra 1 ora e 4 ore, il conto alla rovescia ha inizio, l'indicatore dello schermo resta tuttavia fermo per i primi 30 minuti e solo decorsi quest'ultimi lo schermo cambia. Il conto alla rovescia e la successiva modifica dell'indicatore dello schermo si ripetono ad intervalli di 30 minuti fino a quando l'impostazione ha raggiunto 1 ora. Da questo momento l'indicazione del conto alla rovescia avviene in minuti fino al raggiungimento del valore 0. La fine del processo di cottura è indicata da 5 segnali acustici. L'apparecchio passa ora alla modalità di MANTENIMENTO DI CALORE e mantiene la minestra calda fino a quando non la serve.

Se dovesse avere dimenticato un ingrediente può aggiungerlo successivamente, anche quando l'apparecchio è in esercizio, alzando semplicemente il coperchio e versandoci gli ingredienti rimanenti. E' sempre possibile senza che l'esercizio ne risenta. Si ricordi che gli ingredienti devono essere aggiunti rapidamente e che subito dopo va richiuso il coperchio. Quest'ultimo deve scattare in modo udibile, segno che il coperchio è stato chiuso bene.

Cucinare a vapore:



Utilizzi per cuocere al vapore verdura, gnocchi ed altre pietanze il cestello per la cottura al vapore fornito con il cuocitore di riso. Versi la quantità di acqua indicata nel cuocitore interno. Il cuocitore interno dovrebbe essere riempito a dipendenza di quanto tempo si intenda utilizzare la modalità a vapore. Se intende cuocere al vapore i cibi solo velocemente, utilizzi poca acqua (tuttavia almeno 1 tazza/250 ml). Se ha scelto un tempo di cottura a vapore lungo, utilizzi più acqua (al massimo 4 tazze). Prepari i cibi da cuocere al vapore e li collochi nel cestino di cottura al vapore. Più grande è il cibo tanto più lungo sarà il tempo di cottura al vapore La panoramica che trova a pagina 11 può servirle orientativamente in tale senso. L'impostazione standard è di 10 minuti, benché la durata di cottura può essere impostata su un tempo di cottura variabile tra 6 minuti e 1 ora. Prema più volte il tasto COOKING TIME (durata di cottura), finché non appare il tempo di cottura desiderato. (Dal momento che l'indicatore è impostato per standard su 10 minuti, deve per impostare 6 o 8 minuti lasciare scorrere l'impostazione sino ad 1 ora). Prema ora il tasto ON per cominciare con il processo di cottura L' indicatore «cottura al vapore» e la luce rossa (nell'indicatore d'esercizio) cessano di lampeggiare, mentre lampeggia il piccolo simbolo a forma di pentola. Ciò significa che il processo di cottura è iniziato. Il timer inizia il conto alla rovescia fino a che il processo di cottura non è terminato e sull'indicatore di tempo appare uno 0. La fine del processo di cottura è indicata da 5 segnali acustici. L'apparecchio passa ora alla modalità di MANTENIMENTO DI CALORE e mantiene la pietanza al caldo fino a quando non viene servita.

Avvertenza importante :

Si ricordi che il cibo continua a cuocere al vapore anche quando è sulla modalità di mantenimento del calore, giacché l'acqua calda produce vapore fintanto che la sua temperatura non scende sotto il punto di ebollizione. Tolga il cibo dal bollitore, non appena sente 5 segnali acustici e l'apparecchio passa alla modalità di mantenimento di calore, in caso contrario scuocerà.

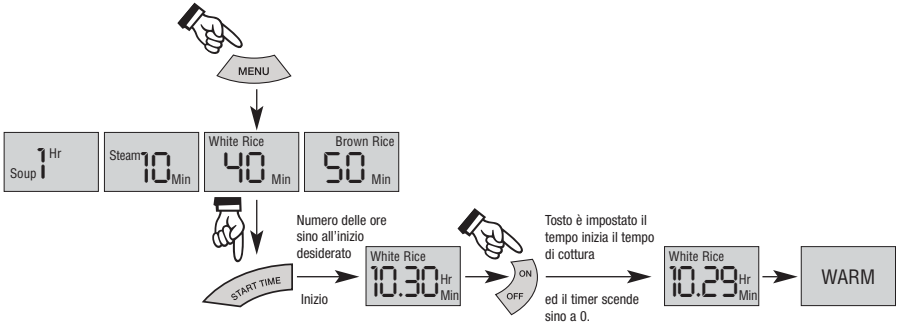
I

La contemporanea preparazione di più pietanze

Con il suo cuocitore potrà preparare più pietanze contemporaneamente. Ad esempio potrà preparare del riso nel cestello inferiore all'interno del cuocitore e nel cestello superiore cuocere a vapore, pesce, carne o verdura. Utilizzi per cuocere il riso l'usuale quantità di acqua. Per alcuni tipi di verdura quali broccoli, cavoli di Bruxelles, o patate deve tuttavia aggiungere due ulteriori tazze d'acqua da 500 ml. Ottiene un risultato perfetto se sceglie due ricette il cui tempo di preparazione è approssimativamente il medesimo.

Attenzione: I tempi di cottura indicati per le funzioni sopradescritte sono solo valori indicativi e possono variare a dipendenza della quantità di cibo immersa e dal suo gusto personale.

Impostazione timer d'inizio (timer):



E' possibile programmare il cuocitore di riso in modo tale che esso si attivi automaticamente. Il tempo di iniziazione (timer) può essere impostato ad intervalli di 30 minuti, da 30 minuti sino a 12 ore. Per l'utilizzo di questa funzione immetta dapprima il cibo all'interno del cuocitore. Selezioni premendo sul tasto MENU, la funzione desiderata. Programmi in seguito, quando il processo di cottura debba avere inizio. Indichi la durata temporale sino all'inizio di avvio desiderato Sono ad esempio le 08.00 del mattino ed intende iniziare a cucinare alle 18.30. Scelga dapprima l'impostazione a menu desiderata (ad.es. riso bianco) e prema il tasto d'inizio finché appare l'indicazione ore 10.30. Prema ora il tasto ON. Sullo schermo lampeggia l'indicazione riso bianco e la durata ore 10.30. Il Timer è ora impostato e comincia il conto alla rovescia. Non appena l'indicatore di tempo sarà sullo 0, l'indicazione «riso bianco» cesserà di lampeggiare, il piccolo simbolo a forma di pentola si illumina e comincia il processo di cottura.
Sullo schermo appare ora il tempo di cottura rimanente. Se il timer è stato impostato a 30 min o 1 ora il conto alla rovescia appare solo dopo 1 minuto.

Se ha selezionata una durata tra 1 ora e 30 minuti e 4 ore il timer comincia il conto alla rovescia da subito tuttavia l'indicazione sullo schermo si arresta per i primi 30 minuti. Decorsi i primi 30 minuti apparirà sullo schermo un'indicazione di tempo.
Questo conto alla rovescia e la successiva modifica di indicazione di tempo sullo schermo si ripetono ad intervalli di 30 minuti fino a che l'impostazione ha raggiunto 1 ora. Da questo momento l'indicazione del conto alla rovescia avviene in minuti fino a raggiungere il valore di 0. La fine del procedimento di cottura è segnalato dallo squillo di 5 segnali acustici. L'apparecchio passa dalla modalità di mantenimento di calore e mantiene il cibo caldo fino a quando viene servito.

Tabella di preparazione per legumi e cereali

I fagioli secchi devono essere messi a mollo prima di cucinarli. Possono essere tenuti a mollo durante la notte (metodo di ammorbidimento a freddo) o in base alle indicazioni sull'imballaggio in acqua calda (metodo di ammorbidimento a caldo) per circa 1 ora. I seguenti tempi di cottura valgono per l'ammorbidimento di fagioli:

Tip di legmi e cereali	Quantitativo	Acqua	Impostazione	Durata di cottura
Orzo	1 tazza	1,5 tazze	SOUP	1 ora
Ceci	1 libbra	1,5 tazze	SOUP	1 ora
Fagioli da giardino	1 libbra	1,5 tazze	SOUP	1 ora
Fagioli Kidney	1 libbra	1,5 tazze	SOUP	1 ora
Fagioli bianchi	1 libbra	1,5 tazze	SOUP	1 ora

Indicazione sulla consistenza:

Dopo 1 ora di cottura i fagioli sono pronti. Se desidera dei fagioli particolarmente morbidi e cremosi aggiunga una mezza tazza di acqua e li cuocia 1,5 ore.

I

Tabella di cottura al vapore per verdura fresca

I tempi di cottura al vapore indicati sono indicativi. Le sue preferenze nonché l'effettiva dimensione della verdura possono influire sui tempi di cottura al vapore. Scelga, nel preparare la prima volta i singoli tipi di verdura, il tempo più corto indicato fra parentesi, per vedere se corrisponde ai suoi gusti. Se è necessario più tempo modifichi l'impostazione e cuocia il contenuto più a lungo. Alla fine si annoti il tempo utilizzato affinché la prossima volta possa cucinare al vapore perfettamente.

Tipo di verdura	Quantitativo	Acqua	Impostazione	Durata di cottura
Asparagi	0,75 libbra, fini come una matita	1,5 tazze	STEAM	12–14 minuti
Broccoli	12 once (rosette da 5cm Ø, gami 2,5cm Ø)	1,5 tazze	STEAM	14–16 minuti
Cavolo di Bruxelles	La metà di una testa di 2 libbre (tagliato in quattro)	1,5 tazze	STEAM	14–16 minuti
Carota (babycarote intere)	6 once	1,5 tazze	STEAM	14–16 minuti
Carote	3 mediamente grosse (fetto dello spessore di 1,25cm)	1,5 tazze	STEAM	14–16 minuti
Cavolfiore	1 libbra (rosette da 7,5cm Ø)	2 tazze	STEAM	18–20 minuti
Fagioli verdi, interi	0,5 libbra puliti	1,5 tazze	STEAM	12–14 minuti
Patate:				
Patata da pasto	4 (da 5–6 once)	3 tazze	STEAM	40 minuti
Patata rosse	6 (da 4 once)	3 tazze	STEAM	30–35 minuti
Patata dolci	3 (da 8–10 once) dimezzate sulla lunghezza	3 tazze	STEAM	24–26 minuti
Spinaci	0,5 libbra di foglie e gambi	1,5 tazze	STEAM	10–12 minuti

Cura e manutenzione

Pulisca il cuocitore di riso e gli accessori utilizzati dopo ogni uso. Disinserisca prima di pulire la presa.Non pulisca MAI il cuocitore di riso con prodotti forti o abrasivi. Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Tolga il cuocitore interno removibile ed il cestello per la cottura al vapore (se usato) dall'apparecchio. Lavi queste parti assieme al mestolo di riso ed il misurino in acqua corrente calda, dal momento che questo prodotto non è appropriato per la lavastoviglie. Non utilizzi per l'interno del cuocitore nessuna spugna per la pulizia, per evitare di danneggiare lo strato antiaderente. Se sul fondo del cuocitore risultassero bruciati per qualsiasi motivo dei resti alimentari, lo riempia con acqua calda corrente e lasci ammorbidire il fondo con i resti. I resti alimentari si lasciano eliminare

dopo essere stati messi a mollo. Ad ogni uso si depositano sulla parte inferiore del coperchio interno dei resti. Tolga il coperchio interno tirandolo verso di sé finché si libera dal perno a metà del coperchio esterno. Pulisca il coperchio in acqua calda e faccia attenzione a non staccare l'anello di silicone nel mezzo del coperchio. Asciugare con cura. Pulisca il coperchio ed il grosso anello di silicone con un panno umido (senza spostare l'anello di silicone). Posi il coperchio interno nel mezzo de coperchio aperto sul perno a metà del coperchio esterno e prema su quest'ultimo finché non slitta al posto previsto. Si assicuri che il più grosso pezzo di silicone venga inserito in modo stretto.

Cucina elettrica Spring:

Uso Domestico: 24 mesi, Gastronomia: 12 mesi

Spring Switzerland GmbH fornisce una garanzia di un anno dalla data dell'acquisto originale per tutti i difetti di fabbrica o inerenti i materiali della sua linea di piccoli apparecchi elettrici domestici. Questa garanzia non si estende ai danni causati da negligenza, abuso od uso improprio dell'apparecchio, incluso l'uso commerciale o qualsiasi altro uso per il quale l'apparecchio non è concepito né previsto.Per ogni quesito relativo all'uso adeguato si prega di fare riferimento alla sezione del presente manuale riguardante l'uso e la manutenzione. Questa garanzia non copre parti soggette alla normale usura o a danni accidentali, come le parti in vetro o i contenitori, le lame, i frullatori, il filtro dei cesti. Spring Svizzera declina espressamente ogni responsabilità per danni derivanti da danni accidentali causati dall'uso dei suoi prodotti.Ogni garanzia sulla commerciabilità del prodotto o sulla sua idoneità a riguardo di scopi particolari è pure limitata ad un periodo di un anno. In alcune giurisdizioni non è possibile escludere la garanzia nel caso di beni di consumo, in modo che una tale esclusione di garanzia non può esserle opposta. La presente garanzia vi conferisce quindi specifici diritti che tuttavia dipenderanno dalla singola giurisdizione. Se il vostro prodotto richiede servizi o supporto vi preghiamo di contattare il nostro servizio di supporto alla clientela allo **++41 71 973 76 34.**

Schweiz und Rest der Welt:
Spring Switzerland GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 76 00
Fax +41 71 973 76 29

Europa:
Spring Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel +49 7622 674 51 30
Fax +49 7622 619 00

I

FAGIOLI NERI:
Fornitori di preziose proteine libere da grassi e di fibre che fanno scendere il colesterolo.

1 libbra di fagioli neri secchi
1 tazza di brodo o di acqua
1 foglia di alloro
1 grande cipolla, affettata
Sale per condire
3 spicchi d'aglio, tritati
1 cucchiaio da tè di senape in polvere
2 grandi chili verdi piccanti, ad es. jalapenos o serranos, senza semi e tritati
2 cucchiai da tavola di olio extra vergine d'oliva
1 tazza di sherry secco e di vino bianco secco (non sherry da cucina)
1 tazza di coriandolo tritato o di foglie di prezzemolo

Versare i fagioli in una grande terrina e coprire con almeno 5 cm d'acqua. Lasciare riposare durante la notte. Lasciare a mollo.Prima di cuocere scolare. In alternativa può scegliere il metodo di ammorbidimento a caldo in base alle istruzioni sull'imballaggio, se preferisce tale metodo o non ha tempo di lasciare i fagioli a mollo tutta la notte. Versare i fagioli secchi con il resto degli ingredienti all'interno del cuocitore interno removibile. Rimestare bene e coprire con il coperchio. Scegliere l'impostazione SOUP (minestra) e lasciare cuocere per 4 ore. Levare la foglia di alloro. Passare a purea i componenti solidi con una macchina da cucina e se necessario aggiungere liquidi. Potrebbe eventualmente rendersi necessario passare a purea i quantitativi in due processi. Versare i fagioli passati a purea ed i liquidi nuovamente all'interno del recipiente e TENERE AL CALDO o servire subito con un pochino di panna acida e coriandolo tritato (a piacimento).

Fatene 10 tazze.

LENTICCHIE:
Una tazza di lenticchie cotte ha solo 230 calorie.

1 libbra di lenticchie secche
6 tazze di brodo o acqua
1 foglia di alloro
3 grosse carote, pelate e affettate
2 gambi di sedano, tritati
1 grande cipolla, tritata
2 tazze di pomodori passati, freschi o in scatola
2 cucchiai da tavola di olio di oliva
Condire con sale o pepe
Aceto di vino rosso, aceto di sidro o aceto balsamico, opzionalmente

Fare passare le lenticchie per rimuovere i sassolini, terra o altri corpi estranei. Risciacquare e versare le lenticchie assieme agli altri ingredienti (ad eccetto dell'aceto) all'interno del cuocitore. Rimestare bene. Chiudere il coperchio. Scegliere la modalità di cottura SOUP (minestra) e cuocere 1 ora. Levare la foglia di alloro e servire. Se la minestra è troppo spessa, aggiungere acqua bollente e rimestare bene.

Fatene 10 tazze.

PEARL BARLEY:
Promuove il benessere intestinale.

$^{3}/_{4}$ di tazza di orzo perlato
8 tazze di fondo di verdure
2 cucchiai da tavola di olio extra vergine d'oliva
1,5 tazze di cipolle tritate
1 tazza di carote tritate
0,5 tazza di sedano tritato
1 tazza di funghi finemente tagliati
Condire con sale
2 cucchiai da tavola di prezzemolo tritato

Versare tutti gi ingredienti nel recipiente interno. Rimestare bene e chiudere il coperchio. Scegliere la modalità SOUP (minestra) e lasciare cuocere 1 ora. Servire. Mettere i resti nel frigorifero o congelarli. La minestra si ispessisce se rimane ferma un po' di tempo. Allungare secondo necessità con brodo o acqua.

Fate 10 tazze.

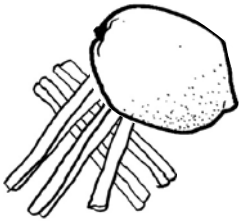
Crema di Fagioli bianchi su pane Tostato

Fagioli bianchi:
Preziose fibre che fanno scendere il colesterolo.

2 tazze di fagioli bianchi secchi del tipo Great Northern
2 tazze d'acqua
1 foglia di alloro
1 cucchiaio da tè di basilico o pesto essiccato
2 cucchiai da tè di succo di lime appena spremuto
1 spicchio d'aglio affettato in modo grosso
1 cucchiaio da tè di cumino
1 cucchiaio da tè di sale
2 cucchiai da tè di parmigiano non appena grattugiato
3 cucchiai da tavola di olio extra vergine d'olive
1 baguette di pane integrale a fette, tostata

Versare i fagioli in una grande terrina e coprire con almeno 5 cm di acqua. Lasciare riposare durante la notte. Lasciare a mollo.Prima di cuocere scolare. In alternativa può scegliere il metodo di ammorbidimento a caldo in base alle istruzioni sull'imballaggio, se preferisce tale metodo o non ha tempo di lasciare i fagioli a mollo tutta la notte. Versare i fagioli secchi con il resto degli ingredienti all'interno del recipiente interno removibile. Rimestare bene e coprire con il coperchio. Scegliere la modalità di cottura SOUP (minestra) e lasciare cuocere per 1,5 ore. Versare nella macchina da cucina i fagioli cotti e l'acqua. Aggiungere il resto degli ingredienti ad eccetto delle baguette e passare a purea cremosa. Se l'amalgama risultasse troppo spessa o non abbastanza cremosa aggiungere sufficiente acqua o brodo e passare a purea una seconda volta. Servire le fette di baguette tostate spalmate della crema.

Fate 3 tazze.



LATTE CONDENSATO:
Ricco di vitamine A è D, benefica il sistema immune. Calcio per rinforzare le ossa.

2,5 tazze di latte scremato (1%)
1 tazza di riso jasmine o di riso bruno basmati
1 cucchiaio da tè di buccia di limone
1 cucchiaio da tè di estratto di vaniglia
$^1/_8$ di cucchiaio da tè di noce moscata macinata o di cannella
0,5 tazza di miele
1 dose (12 once) di latte condensato
0,5 tazza di non dolcificato di cocco grattuggiato

Versare tutti gli ingredienti nel cuocitore interno. Rimestare bene. Chiudere il coperchio. Scegliere la modalità «riso bianco» e cuocere. Premere il tasto ON/OFF, non appena il timer indica un tempo residuo di 1 minuto*. Versare il budino di riso in coppette e mettere a raffreddare. Servire con salsa fruttata (vedi sotto).

Salsa fruttata
2 pesche, pelate e tagliate a fette
1 tazza di succo d'arancia non appena spremuto
2 cucchiai da tavola di miele
Versare gli ingredienti nella terrina e mettere al freddo fino al momento di servirla. Servire con il budino di riso raffreddato.

*Il procedimento di cottura deve essere interrotto, non appena il timer indica che il tempo residuo è di 1 minuto. Il sensore impedisce il conteggio alla rovescia fino a 0, dal momento che vi sono ancora dei liquidi nel recipiente. Se il processo di cottura non viene interrotto, il budino si brucerà.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Indien elektrische apparaten gebruikt worden, moeten altijd fundamentele voorzorgsmaatregelen worden opgevolgd, de volgende inbegrepen:

1. Lees alle instructies zorgvuldig voor het gebruik.

2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd de handvaten en knoppen.

3. Om een elektrische schok te voorkomen, dompel nooit het snoer, de stekker, of enig deel van de rijstkoker in water of andere vloeistof.

4. Scherp toezicht is nodig, wanneer een apparaat door kinderen, of in hun buurt, wordt gebruikt.

5. Neem geen apparaat in gebruik met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat niet of slecht heeft gewerkt of nadat het op enigerlei manier gevallen is of beschadigd is geraakt. Stuur de rijstkoker terug naar de dichtstbijzijnde klantenservice om een onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische justering te doen uitvoeren.

6. Het gebruik van enig toebehoor, dat niet door de fabrikant van het apparaat verkocht of aanbevolen wordt kan tot een elektrische schok of letsel leiden en is derhalve niet toegestaan.

7. Gebruik de rijstkoker niet in de open lucht.

8. Niet op of in de buurt van een hete gas of elektrische warmtebron of in een hete oven, of in de magnetron plaatsen.

9. Trek de stekker uit de contactdoos wanneer de rijstkoker niet wordt gebruikt en voor de reiniging. Laat hem afkoelen voordat u onderdelen verwijdert en voordat u met het schoonmaken begint.

10. Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en daarna de netstekker in de contactdoos. Om de verbinding met het net te verbreken, alle regelknoppen op UIT, daarna de stekker uit de contactdoos trekken. Altijd aan de stekker trekken niet aan het snoer.

11. Controleer of het snoer niet over scherpe kanten van een tafel of bar of hete oppervlakken loopt, inclusief het fornuis.

12. Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer een apparaat met hete olie of hete vloeistoffen wordt verplaatst.

13. Gebruik het apparaat niet voor andere doelen of toepassingen dan de beoogde.

14. Om het risico van een elektrische schok te verminderen alleen in de uitneembare pan koken.

15. Om een voortdurende beveiliging tegen elektrische schokken te verzekeren, sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardleiding.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIE

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AANVULLENDE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

VOORSCHRIFTEN VOOR DE AARDING:

WAARSCHUWING: Onjuist gebruik van het geaarde snoer kan het risico van een elektrische schok veroorzaken. Neem indien nodig contact op met een vakkundig elektro installateur. Probeer niet de stekker op enige manier te veranderen, teneinde deze veiligheidsinrichting niet te verliezen.

De levering omvat een kort netsnoer teneinde het gevaar van verward raken of erover struikelen bij een lang snoer te reduceren. Als men voorzichtig genoeg is, kan een 3-aderige verlengsnoer met geaarde stekkers worden gebruikt. Indien een verlengsnoer wordt gebruikt:

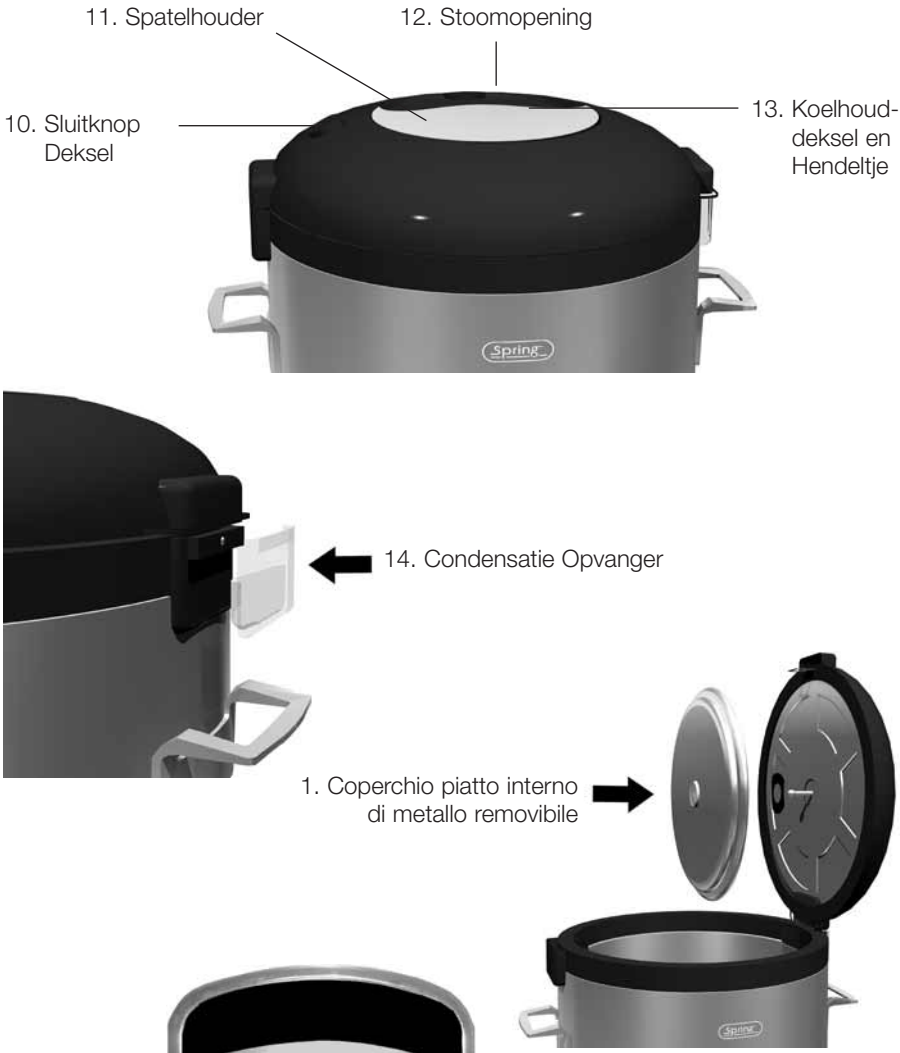
1. Als het nodig is een verlengsnoer te gebruiken, verleg dit dan zo, dat het niet over de rand van tafel of bar hangt zodat kinderen eraan kunnen trekken of iemand erover kan struikelen.
2. De opgedrukte stroomsterkte van het verlengsnoer dient gelijk of hoger te zijn dan de stroomsterkte van dit apparaat. De stroomsterkte is op de bodem van het apparaat aangegeven.

INHOUD

	Bladzijde
Beschrijving van de onderdelen	92–93
Inleiding, Toelichting voor het eerste gebruik, Belangrijke veiligheidsvoorschriften	94
Hoe uw rijstkoker te gebruiken	95
Gebruiksaanwijzing, We maken witte rijst, bruine rijst, snelle rijst	95– 97
Belangrijke wenken, soep maken, op stoom koken	97–100
Tabel voor op stoom koken, tabel voor bonen en graan	100–101
Zorg en onderhoud	102
Garantiebepalingen	103
Recepten	104–108

NL

9. Stoombakje
1. Wegneembaar Metalen Dekselplaat
2. Uitneembare Binnenpot
3. Buitenmantel
4. Digitaal Display (Scherm)
5. Digitaal Bedieningspaneel
6. Wegneembaar Netsnoer
7. Maatbeker
8. Spatel


11. Spatelhouder
12. Stoomopening
10. Sluitknop Deksel
13. Koelhoud-deksel en Hendeltje
14. Condensatie Opvanger
1. Coperchio piatto interno di metallo removibile
Tijdaanwijzer
Warmhoud Aanwijzer
Werkingsstand Aanwijzer
5. Digitaal Bedieningspaneel
START TIME
COOKING TIME
WARM
ON
OFF
MENU

NL

Leer uw Spring Rijstkoker voor Veelzijdig Gebruik kennen

Spring introduceert een Rijstkoker voor Veelzijdig Gebruik met de ingebouwde mogelijkheid om de temepratuur tijdens het koken te regelen, hetgeen iedere keer in een perfecte rijst resulteert. Maar perfecte rijst is niet alles wat u met uw nieuwe apparaat kunt maken, het is ook heel goed om gedroogde bonen en graansoorten te koken. Probeer de heerlijke recepten, er is zelfs een recept bij voor rijstpudding. De toevoeging van een stoombakje maakt het mogelijk groente op stoom te koken of zelfs een hee combinatie etentje uit meerdere gangen te maken. Als u uw rijst- of groentesoep klaar wilt hebben als u van uw werk thuis komt, dan biedt de klok voor uitgestelde starttijd die mogelijkheid.

Vóór het eerste Gebruik:

1. Voorzichtig uitpakken en alle voorschriften en aanwijzingen bewaren.
2. Lees deze aanwijzing voor gebruik en zorg helemaal door en bewaar hem voor later gebruik. Verwijder alle resten van de verpakking.
3. Om enig stof dat zich tijdens de verpakking aanzamelt te verwijderen was de binnenpot, de spatel, het stoombakje en de maatbeker van de rijstkoker met een warm zeepsopje af. Dompel de buitenmantel van de rijstkoker niet in water of enige andere vloeistof. Neem de buitenkant van de rijstkoker met een schone vochtige doek af. Goed laten drogen. Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen.

WAARSCHUWING: Dompel de Rijstkoker, snoer en stekker niet in het water of enige andere vloeistof.

Verdere belangrijke Veiligheidsmaatregelen:

Wees voorzichtig met het openen van het deksel. Doe dit altijd van u af en voorkom zo verbrandingen in uw gezicht of anders. Behandel het rijstschaaltje met zorg. Krassen of deukjes in de wegneembare binnenpot kunnen een onbevredigend resultaat veroorzaken omdat de bodem van de pot in volkome contact met het midden van de bodemplaat moet staan. Deze dient meteen als warmtevoeler, die de verhitting activeert en regelt. Dit is ook de reden, waarom het zeer belangrijk is, dat u voor het gebruik nog controleert dat de buitenkant van de uitneembare binnenpot schoon en droog is. Controleer, dat de warmtesensor in het midden van het onderstuk schoon, droog en koud is.

Hoe uw Rijstkoker te gebruiken:

Voorbereiding:

Gebruik de $^{3}/_{4}$-maats maatbeker in de levering om de rijst af te meten. Voordat u rijst kookt, lees eerst de aanwijzingen op de verpakking, hoe u de rijst moet afspoelen. Spoel gearomatiseerde of verrijkte rijst, of al op de verpakking staat dat u niet af mag spoelen, niet af. Spoel geen rijst af in de wegneembare binnenpot, daar u daarme eventueel de anti-kleef laag kunt beschadigen. Het afmeten van het water en de rijst is erg makkelijk: Hier een voorbeeld: Als u twee kopjes rijst wilt maken, vul het mee geleverde plastic rijstmaatbekertje twee keer helemaal vol en doe de rijst in de wegneembare binnenpot. Gebruikmakend van de streepjes aan de binnenzijde van de binnenpot, voeg water toe tot de markering voor twee kopjes. Als u 4 kopjes rijst maakt, meet 4 maatbekertjes vol af en vul water bij tot het streepje voor 4 kopjes, enz. N.B.: Dit zijn alleen maar aanbevolen verhoudingen. Verschillende rijstsoorten vereisen ook verschillende verhoudingen van rijst en water. Het is raadzaam de verhouding zo te kiezen, dat hij met uw smaak en voorkeur overeenstemt. Droog de buitenkant van de uitneembare Binnenpot (2) af voordat u he In de buitenmantel (3) zet. Als de binnenpot nat is kan er schade aan het kooktoestel ontstaan. Plaats de uitneembare Binnenpot (2) in de buitenmantel (3). Sluit de deksel en controleer of u een klik hoort. Kies de gewenste instelling op het menu. Druk op AAN of kies de kooktijd (instelling om op stoom te koken of soep te koken) naar gelang van de toepassing. Steek de stekker in een 230V 50 Hz contactdoos en controleer of de wegneembare apparaatcontrastekker stevig in de stekker van de netaansluiting aan de achterkant van de rijstkoker is gestoken.

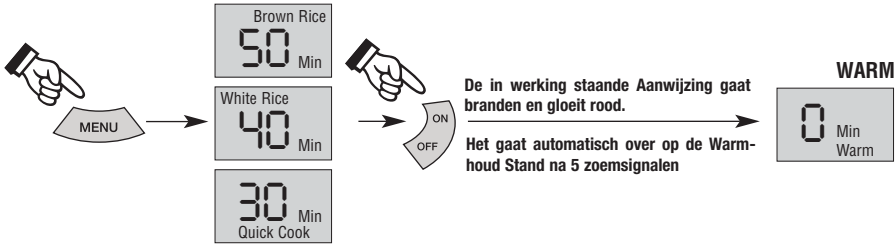
Gebruiksaanwijzing:

Om door de lijst van opties te kunnen gaan, druk op de MENU knop. Iedere keer dat u de knop drukt verschijnt er een andere instelling op het scherm (display). Zodra u de instelling die u zoekt hebt gevonden, vul de uitneembare Binnenpot zoals bovenstaand beschreven en druk op de AAN knop. Het koken begint en de klok gaat aftellen tot de 0 is bereikt. Zodra dat zover is, is de kookcyclus afgelopen. Er klinkt een serie van 5 zoemsignalen om het eind van de kookcyclus aan te geven. De machine schakelt automatisch op WARM en de klok gaat de tijd tellen, die het eten warmgehouden werd. Zodra u gereed bent om te serveren, drukt u op de AAN/UIT knoom de hele cyclus te beeindigen.

Zolang als het apparaat aangesloten is, is de achtergrond van het scherm blauw. Bij weigering knippert het scherm met WITTE RIJST in bovenste linkerhoek en de tijd gaat op 40 minuten staan. Witte rijs t40 min.

NL

Hoe de drie rijst instellingen te programmeren:



Hoe u Witte Rijst maakt:

De instelling van de machine bij uitgestelde starttijd is Witte Rijst/40 min. Druk de AAN knop en de woorden «Witte Rijst» en het rode licht (in het veld AAN) houden op te knipperen en het kleine icon met pot begint te knipperen, zodra u op de AAN knop hebt gedrukt. Dit geeft aan, dat het kookproces is begonnen te lopen. De klok telt af tot het koken afgelopen is en de klok op 0 staat. Er klinkt een serie van 5 zoemsignalen om aan te geven, dat het kookproces beeindigd is. De machine gaat nu automatisch over op de instelling WARM tenzij u deze cyclus annuleert. Het scherm telt in minuten hoe lang het eten warm werd gehouden.

N.B.: Een tweede keer drukken op de AAN/UIT knop schakelt het kooktoestel uit, annuleert het kookproces en het kooktoestel gaat terug naar de instelling van uitgestelde starttijd. Om het toestel weer te starten zet u het op de gewenste instelling en drukt de knop AAN/UIT om het kookproces te hervatten.

Hoe u Bruine Rijst maakt:

Druk de MENU knop totdat u de instelling Bruine Rijst/50 min bereikt heeft. Druk op de AAN knop. De woorden «Bruine Rijst» en het rode licht (in het AAN veld) houdt op te knipperen en het icon met klein potje gaat nu knipperen zodra u de AAN knop hebt gedrukt. Dit geeft aan, dat het kookproces begonnen is. De klok telt af tot het koken afgelopen is en de klok op 0 staat. Er klinkt een serie van 5 zoemsignalen om aan te geven, dat het kookproces beeindigd is. De machine gaat nu automatisch over op de instelling WARM tenzij u deze cyclus annuleert. Het scherm telt in minuten hoe lang het eten warm werd gehouden.

N.B.: Een tweede keer drukken op de AAN/UIT knop annuleert het kookproces.

Hoe Snelkokende Rijst te maken:

Gebruik deze instelling om Jasmine, Sushi rijst, Basmati, Texmati en «Wild Rice» en andere gemengde rijstsoorten te maken. Om sushi rijst te maken, volg de op de verpakking gedrukte aanwijzingen betreffend het afspoelen van de rijst voor het koken.

Druk de MENU knop tot u bij de instelling Snelkokende Rijst 30 minuten bent aangeland. Druk de AAN knop. De woorden «Snelkokende Rijst» en het rode lichtje (in het AAN veld) houden op te knipperen en het icon met klein potje gaat nu knipperen zodra u de AAN knop hebt gedrukt. Dit geeft aan, dat het kookproces begonnen is. De klok telt af tot het koken afgelopen is en de klok op 0 staat. Er klinkt een serie van 5 zoemsignalen om aan te geven, dat het kookproces beeindigd is. De machine gaat nu automatisch over op de instelling WARM tenzij u deze cyclus annuleert. Het scherm telt in minuten hoe lang het eten warm werd gehouden.

N.B.: Een tweede keer drukken op de AAN/UIT knop annuleert het kookproces.

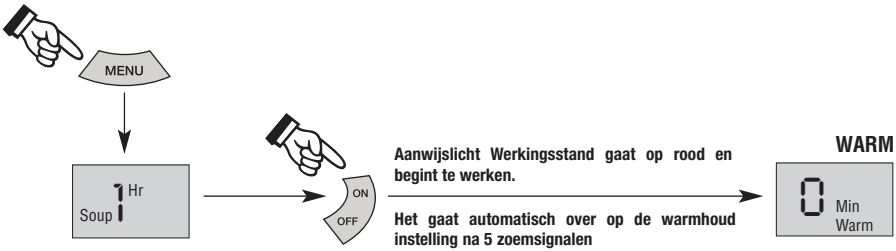
Belangrijke aanwijzing:

Uw Spring Rijstkoker is in staat vast te stellen of aan het eind van de ingestelde kooktijd de rijst nog te veel water bevat. Dat is de reden, dat de countdown (het aftellen) bij 1 minuut stopt en meerdere minuten blijft staan. Dit is nu eenmaal de manier waarop de machine ontworpen is en werkt. De kooktijd wordt door de computer bijgestuurd. Als de rijst nog te veel water bevat of de toegevoerde energie te laag is, zal het LCD display voor de kooktijd op 1 minuut blijven staan totdat de voeler vaststelt, dat de rijst perfect is gekookt.

Opmerking betreffend de Opbouw van de Rijst:

Als u de voorkeur geeft aan een wat steviger rijst, neem wat minder water en als u het zachter wilt, doe er wat meer water in.

Soep maken:

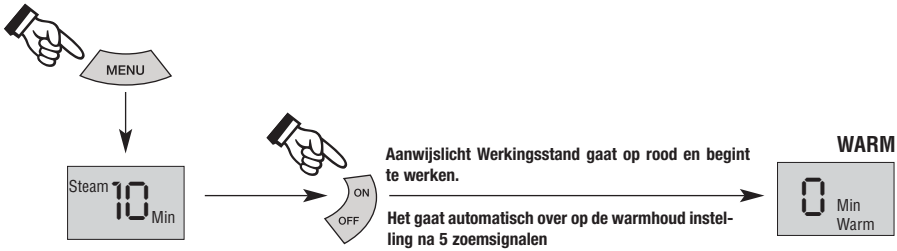


Doe de soepingrediënten in de binnenpot. Niet boven het MAX streepje aan de binenkant van de binnenpot vullen. Druk op de MENU knop totdat u het knipperende woord ‘Soep/1 uur’ bereikt heeft. De tijdduur om soep te koken is 1 uur. De kookduur kan tussen 1 en 4 uur worden ingesteld. Teneinde de kookduur te verlengen, druk de knop KOOKDUUR totdat u de gewenste duur hebt bereikt. Druk op de AAN knop om met koken te beginnen. Het woord ‘soep’ en het rode lichtje houden op te knipperen en het

NL

kleine icon met potje gaat knipperen zodra u de knop AAN heeft ingedrukt. Dit geeft aan, dat het kookproces begonnen is. Als de klok op 30 minuten of 1 uur is ingesteld, dan zal het display na 1 minuut beginnen af te tellen. Als hij tussen 1 uur en 30 minuten en 4 uur is ingesteld, zal hij beginnen af te tellen, maar er zal geen verandering aangegeven worden dan na 30 minuten, wanneer de verandering op het display verschijnt. Het aftellen en de verandering op het display zal iedere 30 minuten met intervallen van 30 minuten plaatsvinden totdat de tijd van 1 uur is bereikt. Daarna geeft de klok de minuten verder aan totdat de stand 0 is bereikt. Er klinken vijf zoemsignalen om aan te geven, dat de kookduur beeindigd is. De machine gaat over in de WARM instelling en het eten wordt warmgehouden, totdat u gereed bent het eten te serveren. Als u een ingrediënt vergeten hebt, kunt u het tijdens het koken nog in het kooktoestel doen door eenvoudigweg de deksel te openen en de ontbrekende ingrediënten er door te roeren. Dit kan bij ieder kookproces worden gedaan zonder dat dit op enige manier gestoord wordt. Denk eraan de ingrediënten zo snel mogelijk erin te doen en sluit meteen de deksel, controleer of u een klik hoort, hetgeen aanduidt, dat de deksel veilig gesloten is.

Op Stoom Koken:



Gebruik het stoombakje om groente, Duitse Knödel (meel- of aardappelbollen) of ander eten in uw Rijstkoker te maken. Doe de voorgeschreven hoeveelheid water in de Binnenpot. U moet zoveel water in de uitneembare Binnenpot doen als nodig is voor de tijd die u de functie van op STOOM koken wilt gebruiken. Als u maar kort op stoom wilt koken gebruik minder water (nooit minder dan 1 kopje/250 ml) gebruiken). Als u langere tijd wilt op stoom koken gebruik meer water (noboit meer dan 4 kopjes/1 liter). Bereid het voedsel om op stoom te koken voor en doe het in het stoombakje. Hoe groter de stukken groente zijn, hoe langer het duurt. Gebruik de tabel op bladzij 11 als leiddraad. De kookduur is 10 minuten. De kookduur kan ingesteld worden tussen 6 minuten en 1 uur. Om de kookduur te verlengen of te verkorten, druk de knop KOOKDUUR totdat u de gewenste tijd hebt bereikt. Deze is normaal ingesteld op 10 minuten en om 6 of 8 minuten te bereiken, dient u over de1 uur instelling heen te gaan. Druk daarna de AAN knop om het kookproces te starten. Het woord «Stoom» en het rode licht (in

het veld AAN) houden op te knipperen en het icon met kleine pot gaat knipperen zodra u de AAN knop hebt ingedrukt. Dit duidt aan, dat het kookproces begonnen is. De klok gaat aftellen totdat het kookproces beeindigd is en de klok op 0 staat. Een serie van 5 zoemsignalen klinkt om aan te geven dat het kookproces is beeindigd. De machine gaat nu over op de WARM instelling en het voedsel wordt warm gehouden totdat u gereed bent om het te serveren.

Belangrijke Aanwijzing:

Denk eraan, dat het voedsel op de WARM instelling verder wordt gestoomd, daar het kokende water ook verder stoom afgeeft tot het onder het kookpunt afgekoeld is. Verwijder het dus als de zoemer gaat en voordat de machine op de WARM instelling overgaat anders raakt uw voedsel overgaar gekookt.

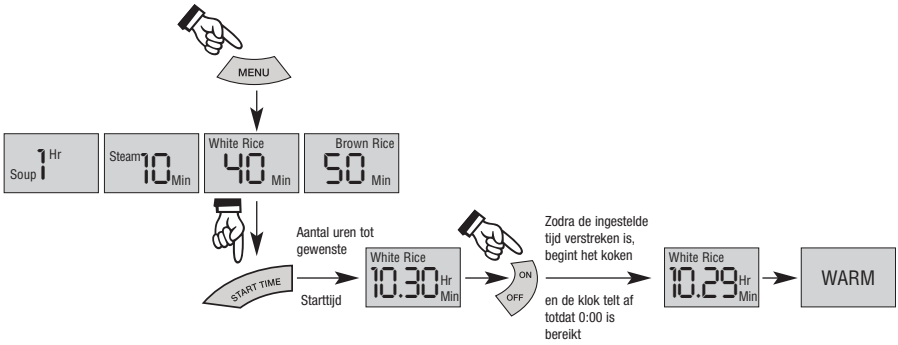
Om verschillend Voedsel tegelijkertijd te bereiden:

Twee verschillende soorten voedsel kunnen tegelijkertijd worden gekookt. U kunt bijvoorbeeld rijst in de onderste afdeling in de uitneembare binnenpot koken en vis, vlees of groente in het stoombakje. Gebruik de normale hoeveelheid water om de rijst te koken. Evenwel hebben broccoli, spruitjes en aardappels 2 kopjes/500 ml meer water nodig. Voor het beste resultaat kiest u twee recepten met ongeveer even lange kooktijd.

N.B.:

De kooktijden voor alle aangegeven functies zijn slechts ongeveer en variëren afhankelijk van de hoeveelheden voedsel om te koken en uw persoonlijke smaak.

Starttijd instellen (Uitgesteld kookbegin):



NL

Het is mogelijk de machine zo in te stellen, dat hij zichzelf later op de dag inschakelt. De STARTTIJD (Delay Timer) wordt ingesteld in stappen van 30 minuten tussen 30 minuten en 12 uur. Om deze mogelijkheid te gebruiken begint u het voedsel in de uitneembare Binnenpot af te meten. Daarna kiest u de functie die u wenst te gebruiken door op de MENU knop te drukken. Bepaal nu wanneer u uw voedsel wilt laten beginnen te koken. Om dit te doen, tel over hoeveel uur de gewenste starttijd ligt. Bijvoorbeeld: Het is 8 uur 's-morgens en u wilt het eten om 18:30 's-avonds laten beginnen te koken, dan kiest u eerst de MENU instelling (bijvoorbeeld Witte Rijst), daarna drukt u de knop STARTTIJD totdat u 10 uur 30 minuten hebt bereikt. Druk de AAN knop. Op het display ziet u de woorden «Witte Rijst» en de tijd 10 uur 30 minuten nu knipperen. De klok is nu ingesteld en de tijd gaat aftellen. Wanneer de klok de «0» bereikt heeft, houden de woorden «Witte Rijst» op te knipperen, het icon met klein potje gaat knipperen en het koken begint. De kookduur verschijnt op het display. Als he uitgestelde kookbegin ingesteld is voor 30 minuten of 1 uur, zal het display na 1 minuut beginnen af te tellen. Indien het tussen 1 uur en 30 minuten en 12 uur is ingesteld, zal 30 minuten lang geen verandering worden aangegeven, totdat na 30 minuten het display de verandering vasthoudt. Dit aftellen en de melding van de verandering op de display klok zal iedere 30 minuten gebeuren totdat het de de instelling «1 uur» heeft bereikt. Vanaf dat punt gaat het aftellen in minuten totdat de «0» is bereikt. Een serie van 5 zoemsignalen geven het eind van het kookpreces aan. De machine gaat over op de WARM instelling en het voedsel wordt nog warmgehouden totdat u gereed bent het te serveren.

Lijst voor het koken van bonen en graansoorten.

Gedroogde bonen moeten voor het koken worden geweekt. Ze kunnen 's-nachts worden geweekt (koude week methode) of volgens de methode aangegeven op de verpakking (hete week methode), welke maar ongeveer 1 uur duurt. De kooktijden hieronder zijn voor ingeweekte bonen.

Bonen-/Graan-soort	Hoeveelheid	Water	Instelling	Kooktijd
Gerst	1 kopje	1,5 kopje	SOUP	1 uur
Garbanzo Bonen (Chic Peas)	500g	1,5 kopje	SOUP	1 uur
Great Northern	500g	1,5 kopje	SOUP	1 uur
Red Kidney (Slabonen)	500g	1,5 kopje	SOUP	1 uur
Navy Bonen	500g	1,5 kopje	SOUP	1 uur

Opmerking over de opbouw:

Na een uur koken zijn de bonen al dente. Als u de bonen lekker zacht als boter wilt hebben voeg 0,5 kopje water meer toe en laat ze 1,5 uur koken.

Lijst voor het stomen van verse groenten

De aangegeven stoomtijden zijn een schatting. Persoonlijke voorkeur en werkelijke afmeting van de groente kunnen de tijden beïnvloeden. De eerste keer dat u iedere soort groente stoomt neem dan de kortere tijd en kijk of ze zo wordt als u het wilt. Als een langere tijd nodig is corrigeer de instelling en laat nog wat doorkoken. Maak een notitie in de kantlijn, dan is het de volgende keer meteen perfect zoals u het wenst.

Groente	Hoeveelheid	Water	Instelling	Kooktijd
Aspargus	300g potlood dik	1,5 kopje	STEAM	12–14 minuten
Broccoli	350g	1,5 kopje	STEAM	14–16 minuten
Kool	500g (in vieren)	1,5 kopje	STEAM	14–16 minuten
Zomerwortelen	150g	1,5 kopje	STEAM	14–16 minuten
Winterwortelen	3 middelgrote (10mm plakjes)	1,5 kopje	STEAM	14–16 minuten
Bloemkool	500g	2 kopjes	STEAM	18–20 minuten
Sperziebonen, ongebroken	250g, afgehaald	1,5 kopje	STEAM	12–14 minuten
Aardappelen:				
Alle soorten	4 (5g/stuk)	3 kopjes	STEAM	40 minuten
Rood	6 (100g/stuk)	3 kopjes	STEAM	30–35 minuten
Zoet	3 (200g/stuk in de lengte doorsnijden)	3 kopjes	STEAM	24–26 minuten
Spinazie	200g blaadjes met steetljes	1,5 kopje	STEAM	10–12 minuten

NL

Zorg en Onderhoud:

Reinig uw Rijstkoker en alle gebruikte toebehoordelen na ieder gebruik. Trek de stekker uit de contactdoos voor het reinigen. Nooit de Rijstkoker schoonmaken met de stekker nog in de contactdoos! Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen voor enig deel van de Rijstkoker. Dompel de buitenmantel niet onder water. Neem het uitneembare stoombakje (indien gebruikt) uit de machine. Was deze voorwerpen in een warm zeepsopje tegelijk met de spatel en de maatbeker, aangezien deze producten niet geschikt zijn voor de afwasmachine. Gebruik geen enkele soort schuursponsjes op de uitneembare Binnenpot, daar ze de anti-kleef laag kunnen beschadigen. Als om een of andere reden voedsel aan de bodem van de uitneembare Rijstpotis aangekookt, vul het met zeepwater en laat het weken. Nadat u de schaal hebt laten weken zit het los genoeg om te verwijderen. Na ieder gebruik zal er wat aanslag op de onderkant van de dekselplaat ontstaan. Om het schoon te maken moet u de dekselplaat vasthouden en er wat aan trekken totdat het van de middenpin afschiet. Maak de deksel schoon met een warm zeepsopje, maar pas op de silicone ring in het midden van de plaat niet te verwijderen. Goed afdrogen. Was de deksel en de silicone ring (oppassen dat hij niet wordt afgenomen) met een vochtige doek. Om de deksel plaat weer op zijn plaats te brengen, houdt de deksel plaat met het midden tegenover de middenpen en du hem erop tot hij op zijn plaats klikt. Controleer of het grote silicone stuk tussen de dekselplaat en deksel is ‘gesandwiched’.

Spring Elektrische Keukenapparatur:

Voor huishoud: 24 maanden, voor gastronomie: 12 maanden

Voor huishoud: 24 maanden, voor gastronomie: 12 maandenOp het programma van kleine elektrische keukenapparatuur verleent Spring Switzerland GmbH één jaar beperkte garantie vanaf de dag van eerste koop tegen defecten als gevolg van slecht vakmanschap of materiaal. Deze garantie is beperkt in die zin, dat het geen beschadigingen dekt, die zijn ontstaan door onachtzaamheid, misbruik of onjuist gebruik van het apparaat. Daarin begrepen is ook professioneel gebruik voor handelsdoeleinden, waarvoor het apparaat noch gebouwd noch beoogd is.Voor enige vragen omtrent het juiste gebruik lees a.u.b. het punt over Gebruik en Zorg in deze handleiding. Verder dekt deze garantie geen normale slijtage of beschadiging door ongelukken, zoals breuk van glas of bakjes, messen, mengapparaten of filterbakjes. Spring Zwiserland wijst ook uitdrukkelijk iedere aansprakelijkheid af voor schade en enig voorval of verlies, voortvloeiend uit het gebruik van zijn producten. Enigerlei garantie voor verkoop of geschiktheid voor een bepaald doel met betrekking tot dit product is ook begrensd op de één jaar garantie periode. De rechtspraak in enige gebieden en landen staat de afwijzing van aansprakelijkheid met betrekking tot goederen voor consumenten niet toe, zodat het mogelijk is dat de vorenstaande afwijzing niet op u van toepassing is. Deze garantie geeft u de specifieke rechten, welke kunnen veranderen al naar gelang van de geldende jurisdictie.
Indien uw apparaat service of assistentie nodig heeft, neem a.u.b. contact op met onze Klantenservice Afdeling onder **++41 71 973 76 34** voor hulp.

Schweiz und Rest der Welt:
Spring Switzerland GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Tel. +41 71 973 76 00
Fax +41 71 973 76 29

Europa:
Spring Service
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel +49 7622 674 51 30
Fax +49 7622 619 00

ZWARTE BONEN:
Bevatten vetvrije proteïne van hoge kwaliteit en cholesterine reducerende vezels.

500 g gedroogde zwarte bonen
7 kopje bouillon of water
1 laurierblaadje
1 grote ui, in schijfjes
zout naar smaak
3 teentjes knoflook, fijngesneden
1 theelepeltje mosterdpoeder
2 grote hete groene chilies, zoals jalapeños of serranos, ontzaad en gehakt 2 eetlepels koudgeperste olijfolie
1 kopje droge sherry of droge witte wijn (geen sherry om te koken)
1 kopje gehakte cilantro (gladbladige peterselie) of krulpeterselieblaadjes

Doe de bonen in een grote schaal en zet ze onder tenminste 5 cm water.'s-Nachts laten weken. Voor het koken het water afgieten. Of de hete inweekmethode op de verpakking volgen als u dat wilt of als de tijd te kort is om 's-nachts in te weken. Doe de afgegoten bonen samen met alle verdere ingrediënten in de uitneembare Binnenpot. Goed roeren en deksel sluiten. Koken op de instelling voor SOEP gedurende 4 uur. Neem het laurierblad eruit. De vaste ingrediënten pureren in een keukenmachine terwijl u indien nodig nog wat vloeistof toevoegt. Misschien is het nodig dit in twee keer doen. Doe de gepureerde bonen en de vloeistof terug in de Binnenpot en houdt het WARM, of serveer het meteen met een klodder zure room erop en gehakte cilantro, naar wens.

Goed voor 10 koppen.

LINZEN:
Slechts 230 kcal in een kop gekookte linzen.

500 g gedroogde linzen
6 kopjes bouillon of water
1 laurierblaadje
3 grote wortels, geschild en in plakjes
2 stengels bleekselderij, gehakt
1 grote ui, gehakt
2 kopje tomaten, vers of uit blik, fijngedrukt
2 eetlepels olijfolie zout en peper naar smaak azijn, rode wijn cider, balsamic-azijn naar wens

Linzen lezen (uitzoeken) en steentjes, vuil en andere niet gewenste dingen eruit verwijderen. Afspoelen en na het uitlekken samen met de verdere ingrediënten, met uitzondering van de azijn, in de uitneembare Binnenpot doen. Goed roeren en de deksel erop. Koken op de instelling voor SOEP gedurende 1 uur. De soep wordt dikker als ze staat. Voeg wat groentebouillon of water toe indien nodig en roer goed om.

Goed voor 10 koppen.

GERST:
Zorgt voor een goede gezondheid in de darmen.

- 3/4 kopje gerstekorrels
- 8 kopjes bouillon
- 2 eetlepel koudgeperste olijfolie
- 1,5 kopje gehakte ui
- 1 kopje gehakte wortels
- 0,5 gehakte sellerieknol
- 1 kopje dun gesneden eetbare paddestoelen zout naar smaak
- 2 eetlepels gehakte peterselieblaadjes

Doe alle ingrediënten in de uitneembare Binnenpot. Goed roeren.en de deksel dicht. Koken op de SOEP instelling gedurende 1 uur. Serveren. Rest in de koelkast bewaren of diepvriezen. De soep wordt dikker als ze staat. Voeg wat groentebouillon of water toe indien nodig en roer goed om.

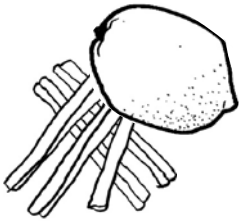
Goed voor ongeveer 10 koppen.

CANELLONI BONEN:
Goede bron vancholesterol reducerende vezels.

2 kopjes gedroogde witte bonen
2 kopjes water
1 laurierblaadje
1 theelepeltje gedroogde basilicum of pesto
2 theelepeltjes vers geperste limoensap
1 teentje knoflook, grof gehakt
1 theelepeltje komijn (karwij) of anijs
1 theelepeltje zout
2 eetlepels vers geraspte parmesaankaas
3 eetlepels koudgeperste olijfolie
1 volkoren baguette, gesneden en getoast

Doe de bonen in een grote schaal en zet ze onder tenminste 5 cm water. 's-Nachts laten weken. Voor het koken het water afgieten. Of de hete inweekmethode op de verpakking volgen als de tijd te kort is om 's-nachts in te weken. Doe de afgegoten bonen samen met alle verdere ingrediënten in de uitneembare Binnenpot. Goed roeren en deksel sluiten. Koken op de instelling voor SOEP gedurende 1,5 uur. Doe de gekookte bonen met het kookwater in een keukenmachine. Voeg alle verdere ingrediënten toe behalve de baguette en pureer tot u een gladde massa hebt. Indien het mengsel te dik is, voeg nog wat water of bouillon toe en pureer nog eens. Het broodsmeersel met de gesneden baguette serveren.

Goed voor 3 kopjes vol.



HALFVOLLE MELK:
Een rijke bron van vitamine A en D goed voor het immuunsysteem plus calcium voor sterke botten.

2,5 kopje halfvolle melk
1 kopje jasmine or bruine basmati rijst
1 theelepeltje limoenkruiden
1 theelepeltje vanille extract
$^1/_8$ theelepeltje geraspte nootmuskaat, kaneel of foelie
0,5 kopje honing
1 blikje (300 cl) geëvaporeerde melk
0.5 kopje ongezoete grof gemalen cocosnootvlees

Doe alle ingrediënten in de uitneembare Binnenpot. Goed roeren. Deksel dicht. Koken op de instelling voor Witte Rijst. Druk op de AAN/UIT knop wanneer de klok aftelt op 1 minuut. * Schep de Rijst Pudding in serveerkommen en laat z afkoelen. Serveer met fruit. (zie recept hieronder).

Fruit Sauce
2 perzikken, geschild, ontpit en in stukjes
1 kopje vers geperst sinaasappelsa
2 eetlepels honing
Terwijl de pudding kookt het fruit in een schaal doen en in de koelkast zetten tot het klaar is om te serveren. Met gekoelde rijstpudding serveren.

* Het is nodig om het kookproces te annuleren wanneer er 1 minuut overblijft op de klok omdat de voeler het niet toelaat, dat de klok tot 0 aftelt, daar zich in de pot nog altijd vloeistof bevindt. Als u niet annuleert brandt de pudding aan.

NL

Notes

0-984.07

Spring Electrics Service Center 1330 Campus Parkway P.O. Box [Postfach] 1454 Wall, NJ 07719-1454
Kundenservice: ++41 71 973 76 34.